












Siret 793 858 135 00015  
Intercommunautaire FR 567 938 581 35  
Agrément Laboratoire 81.273.002 Normes CE  
Email : [contact@srcollectivites.com](mailto:contact@srcollectivites.com)



17 avenue du Commerce et Artisanat – 81710 SAIX  
Tél comptabilité : 05.63.71.05.70  
Tél bureau : 09.62.50.30.19

## MENUS DU 1 JUIN AU 7 JUIN 2026

LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Concombre 	Salade verte et ses croutons	<p><b>J'AIME LA NOURRITURE, JE LA RESPECTE.</b></p>  <p><b>STOP</b> au gaspillage alimentaire.</p> <p>CHACQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUCELLE: 7 KG D'ALIMENTS ENCORE ENBALLÉS ET 13 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS. <a href="http://www.alimentation.gouv.fr">www.alimentation.gouv.fr</a></p> <p><b>MANGER C'EST BIEN JETER CA CRAINT!</b></p>	Salade de tomate 	Taboulé à la semoule Bio
Calamar et citron frais 	Raviolis 		Boulette d'agneau	Crêpe au fromage 
Riz Bio	***		Falafels	Haricots verts Bio
 Gouda à la coupe	Yaourt nature sucré Bio 		 Camembert à la coupe	 Flan au caramel
Abricot	Pêche au sirop		 Compote	Fruit de saison



**Bon appétit**



La direction se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la qualité et des arrivages

\* Substitution repas sans viande