

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 41/2026

LUNDI

05/10
ENTREES

Salade de pates **BIO**



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Ratatouille

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Flan vanille



Menu Vegetarien

06/10
ENTREES

Carottes râpées



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Tortellini **BIO** pomodoro e mozzarella

LAITAGES



DESSERTS

Compote pomme fraise



Barre bretonne

MERCREDI

07/10
ENTREES

Surimi mayonnaise

BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet

Riz **BIO**



LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit



JEUDI

08/10
ENTREES

Concombre **BIO** en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips



Frites au four

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Yaourt sucré



VENDREDI

09/10
ENTREES

Surimi mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips



Frites au four

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Yaourt sucré



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

* : plat avec viande porcine