



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 37/2026



LUNDI

07/09
ENTREES

Salade de chou rouge **BIO**
et pomme



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet au jus

Lentilles maison



LAITAGES

Edam

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

08/09
ENTREES

Salade de pomme
de terre



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roulé au fromage
+ salade

LAITAGES

Vache qui rit **BIO**



DESSERTS

Flan chocolat

MERCREDI

09/09
ENTREES



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS



LAITAGES



DESSERTS

JEUDI

10/09
ENTREES

Salade Marco polo
Pates, surimi, mayonnaise,
curcuma

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS



* Roti de porc*

Carottes **BIO**

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Gaufre liégeoise

VENDREDI

11/09
ENTREES



Melon entier à
couper



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS
Poisson pané



Pommes vapeur et
Haricot plats à la tomate
(ratio 80-20)

LAITAGES

Tartare



DESSERTS

Compote de
pomme poire **BIO**



LEGENDE

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.

* : plat avec viande porcine



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.

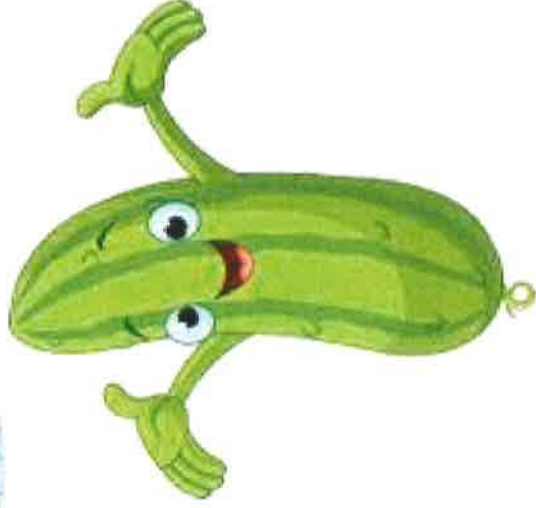
le concombre



Les concombres contiennent beaucoup d'eau; 96%.



Ils contiennent aussi des vitamines C et K ainsi que du potassium et du manganèse qui contribuent au bon fonctionnement du corps.



concombre vert, blanc, lemon,...



salade de concombre à la crème

