



LE MENU DE LA SEMAINE

Menu Végétarien 5 composants - 1 BIO - se 42/2026

LA SEMAINE
DU GOUT



LUNDI

12/10
ENTREES

Macédoine mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Lentilles maison



LAITAGES

Chanteneige BIO



DESSERTS

Veluté aux fruits



MARDI

13/10
ENTREES

Taboulé BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Pané végétal

Carott' cœur

Carottes, potiron, pois chiche, butternut, emmental

LAITAGES

Camembert à
couper



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

14/10
ENTREES



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson sauce
dieppoise



Sauce au beurre blanc, fruits de mer

Semoule BIO

Et Courgette (ratio 80-20)

LAITAGES

Vache picon



DESSERTS

JEUDI

15/10
ENTREES

Tomate en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson sauce
dieppoise



Sauce au beurre blanc, fruits de mer

Semoule BIO

Et Courgette (ratio 80-20)

LAITAGES

Vache picon



DESSERTS

LA

JOURNÉE

DU GOUT

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.