

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 38/2026



Menu Vegetarien

LUNDI

14/09

ENTREES

Cèleri BIO
rémoulade

cèleri râpé, mayonnaise

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Pommes noisette

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler



DESSERTS

Maestro vanille



MERCREDI

16/09

ENTREES

Tarte salée (ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Quenelles végétariennes

Courgettes BIO provençale
Courgettes et légumes ratatouille

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Fruit

JEUDI

17/09

ENTREES

Salade de riz au thon



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Trilogie de légumes
Haricot verts, salsifis, carottes

LAITAGES

Yaourt sucré BIO



DESSERTS

Compote pomme

PASTA PARTY I

ENTREES

Concombre BIO a la grecque
Rondelles de concombre, fromage b/c, vinaigre



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

PATES BOLOGNAISE ET/OU CARBONARA

Merci de communiquer votre choix et/ou le pourcentage

LAITAGES

Petit louis



DESSERTS

Gâteau basque



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

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.