



MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 39/2026



Menu Végétarien

21/09

ENTREES

Salade de blé BIO



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

+ salade

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI

23/09

ENTREES



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes du potager

Carottes et pdt françaises, courgettes

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Tarte aux pommes

JEUDI

24/09

ENTREES

Salade verte croustons

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Poisson sauce à l'orange

Semoule BIO

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

Compote de pomme

VENDREDI

25/09

ENTREES

pâté de campagne

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Chou fleur BIO et pomme de terre

LAITAGES

Vache picon

DESSERTS

Fruit

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

* : plat avec viande porcine

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