



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 40/2026



## LUNDI

28/09  
ENTREES

Pizza (ss viande)

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet sauce  
ketchup

Haricots verts **BIO**

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Fruit

## Menu Végétarien

29/09  
ENTREES

Taboulé

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux pois et blé

Poêlée de légumes

LAITAGES

Gouda **BIO**

DESSERTS

Mousse chocolat

## MERCREDI

30/09  
ENTREES



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Pommes vapeur et Épinards  
crème (ratio 80/20)

LAITAGES

DESSERTS



Compote de pomme

## JEUDI

01/10  
ENTREES

Chou coleslaw **BIO**  
Chou et carottes râpés, fromage  
blanc, mayonnaise

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de veau marenco  
Sauce à base de tomates et carottes

Pommes vapeur et Épinards  
crème (ratio 80/20)

LAITAGES

DESSERTS



Compote de pomme

## VENDREDI

02/10  
ENTREES

Salade de riz

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Petit Louis

DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**

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.