

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 38/2026

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



Menu Végétarien

15/09

ENTREES

Tarte salée (ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Quenelles
végétariennes

Courgettes **BIO**
provençales
Courgettes et légumes rat.



Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

16/09

ENTREES

Salade de maïs

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille
sauce marengo
Sauce aux carottes et tomates

Haricots beurre
CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

Edam **BIO**



DESSERTS

Gaufre liégeoise



JEUDI

17/09

ENTREES

Salade de riz au thon



Poisson meunière

Trilogie de légumes
Haricot verts, salsifis, carottes

LAITAGES

Yaourt sucré **BIO**



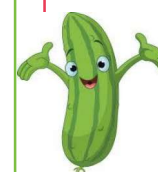
DESSERTS

Compote pomme



ENTREES

Concombre **BIO**
a la grecque
Rondelles de concombre,
fromage blc, 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.

LEGENDE

* : 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.