



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 19/2025



LUNDI

05/05

ENTREES

Surimi
mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc au jus



Carottes **BIO**



LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS



Maestro chocolat

Menu Végétarien

06/05

ENTREES

Salade de riz **BIO**



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout » fromage

Salade verte

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

Brie à Tailler



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

07/05

ENTREES

Betteraves **BIO** vinaigrette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

**Crème dessert
Vanille**



JEUDI

08/05

ENTREES

Férié

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

VENDREDI

09/05

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Blé **BIO**



LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Madeleine



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)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

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

* : plat avec viande porcine