

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 20/2025

## LUNDI

12/05  
ENTREES

Salade de chou rouge **BIO** et pomme

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Goulash de bœuf

Sauté de bœuf, oignon, sauce tomate, paprika

Petits pois  
LAITAGES

Edam

### DESSERTS

Mosaïque de fruits

## MARDI

13/05  
ENTREES

\*Rosette\*

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Courgettes **BIO** provençale

Courgettes et légumes ratatouille

LAITAGES

Yaourt aromatisé

### DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

14/05  
ENTREES

Salade fraîcheur

Concombre, maïs, carottes râpées, tomates, vinaigrette

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en sauce

Semoule **BIO**

LAITAGES

Camembert à portionner

### DESSERTS

Fruit

## JEUDI

15/05  
ENTREES

Salade Marco polo **BIO**

Pâtes **BIO**, surimi, mayonnaise

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Fromage blanc sucré

### DESSERTS

Compote de fruits

## Menu Végétarien

16/05  
ENTREES

Tomates **BIO** en salade

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail et riz

Lentilles corail, lait de coco, épinards, potiron, riz, curry, tomate

LAITAGES

Mimolette

### DESSERTS

Gâteau maison

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



Haute valeur environnementale

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

\* : plat avec viande porcine