



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 23/2025



Menu Végétarien

02/06
ENTREES

Salade de blé **BIO**



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal

Poêlée estivale

Pdt, oignon, courgette, légumes du soleil, tomate, basilic

LAITAGES

Buche chèvre a couper



DESSERTS

Fruit

MARDI

03/06
ENTREES

Rosette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre

LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

Crème vanille



MERCREDI

04/06
ENTREES

Radis beurre

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé **BIO** au beurre

LAITAGES



Samos



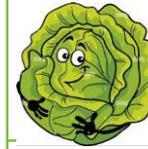
DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

05/06
ENTREES

Salade verte croustons



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips



Frites au four

LAITAGES

Petit Louis



DESSERTS

Compote **BIO** Pomme
Banane



VENDREDI

07/06
ENTREES

Carottes râpées

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de veau

Riz **BIO**



LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Tarte aux pommes



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.

* : plat avec viande porcine

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.