

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 24/2025



LUNDI

09/06
ENTREES

Férialé

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

Menu Végétarien

10/06
ENTREES

Cèleri rémoulade **BIO**

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

Salade verte

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

11/06
ENTREES

Carottes râpées **BIO**

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Purée

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé

INCA ENSALADA **BIO**

Tomate, avocat, carottes, vinaigrette au cumin

POULET PÉRUVIEN

Sauté de poulet, paprika, jus de citron, jus d'orange, menthe

POÈLÉE CUZCO

Pdt, maïs, haricots rouges, poivrons, oignon, cumin

GOUDA

MOELLEUX CHOCOLAT

VENDREDI

13/06
ENTREES

Betteraves **BIO** en salade

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Pates au saumon

LAITAGES

Samos

DESSERTS

Compote

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusques. 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.

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.