

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 26/2025



LUNDI

23/06

ENTREES

Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes **BIO**

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Compote

Menu Végétarien

24/06

ENTREES

Salade Triolo **BIO**
chou rouge, chou blanc, cèleri, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

25/06

ENTREES

Saucisson à l'ail

LE PORC FRANÇAIS

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz **BIO**

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Fruit

Concombres en salade **BIO**

Hot dog À monter (pain+saucisse+sauce)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Frites au four

Babybel Yaourt à boire

VENDREDI

27/06

ENTREES

Melon entier à vider et tailler

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Petits pois

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES **PRODUIT DE SAISON**

Petit suisse aux fruits **BIO**

DESSERTS

Gaufre liégeoise

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, cèleri 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** **LE PORC FRANÇAIS** **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2** Certification environnementale niveau 2 **Origine France** **HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE** Haute valeur environnementale

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