

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 29/2025

LUNDI

14/07

ENTREES

Férié

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

MARDI

15/07

ENTREES

Salade de pommes de terre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau en sauce

Courgettes BIO provençale
Courgettes et légumes ratatouille



LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

16/07

ENTREES



Salade fraîcheur BIO
Concombre, maïs, carottes râpées, tomates, vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colombo de poulet
Sauté de poulet, curry, curcuma, citron

Purée

LAITAGES

Camembert à portionner



DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

17/07

ENTREES

Salade verte et croutons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Œufs brouillés au fromage

Frites au four



LAITAGES

Chanteneige BIO



DESSERTS

Compote de fruits

VENDREDI

18/07

ENTREES

Salade Napoli BIO
Pates, thon, tomate, olives, vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Nuggets de poisson

Épinards béchamel

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Moelleux pomme

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