

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 30/2025

## Menu Végétarien

### VENDREDI

### LUNDI

21/07

**ENTREES**

Cèleri rémoulade  
**BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Merguez

Lentilles

**LAITAGES**

Carré de l'est à Tailler

**DESSERTS**

**Maestro vanille**

### MARDI

22/07

**ENTREES**

Roulade  
De dinde

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*

Haricots beurre **BIO**

**LAITAGES**

Velouté aux fruits

**DESSERTS**

Compote aux fruits

### MERCREDI

23/07

**ENTREES**

Concombre en  
salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**NEM DE POULET**

**RIZ CANTONNAIS**

**LAITAGES**

Edam

**DESSERTS**

Yaourt **BIO** nature sucré

### JEUDI

24/07

**ENTREES**

Salade piémontaise  
À la volaille

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson pané

Ratatouille

**LAITAGES**

Brie à couper

**DESSERTS**

Fruit **BIO**

25/07

**ENTREES**

Salade de blé **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Tortilla pommes de terre

Haricots plats

**LAITAGES**

Petits suisses aux fruits

**DESSERTS**

**Beignet chocolat**

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.