



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 32/2025



Menu Végétarien

04/08
ENTREES

Pizza

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal

Courgettes **BIO**

LAITAGES

Buche chèvre a couper

DESSERTS

Fruit

MARDI

05/08
ENTREES

Salade fraîcheur **BIO**
Concombre, maïs, carotte, tomate,
vinaigrette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Petits pois

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Crème vanille



MERCREDI

06/08
ENTREES

Concombre en salade

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé **BIO** au beurre

LAITAGES

Samos

DESSERTS

Petit suisse aux fruits



JEUDI

07/08
ENTREES

Salade piémontaise de
volaille

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Carottes **BIO**

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Tarte aux pommes



VENDREDI

09/08
ENTREES

Melon vert entier
À vider et tailler

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Petit Louis

DESSERTS

Compote **BIO**

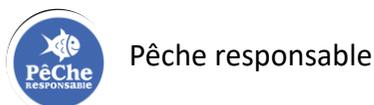
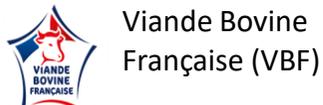


Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

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



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