

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 10/2026

LUNDI

02/03

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux
champignons

Pommes noisette

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Yaourt nature sucré BIO



Menu Végétarien

03/03

ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Chou fleur BIO

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES



Edam

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

04/03

ENTREES



Carottes râpées BIO



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Mousse chocolat



JEUDI

05/03

ENTREES

Salade de riz BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Farandole de légumes

Courgettes, salsifis, carottes

LAITAGES

Flan vanille

DESSERTS

Tarte aux
pommes



VENDREDI

06/03

ENTREES



Cèleri rémoulade BIO



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Brandade
parmentière

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Compote

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.