

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 11/2026

LUNDI

09/03

ENTREES

Betteraves **BIO** vinaigrette

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS



Maestro chocolat

Menu Végétarien

10/03

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux végétal
Au Pois et blé

Haricots verts **BIO** persillés

LAITAGES

Brie à Tailler

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

11/03

ENTREES

Friand fromage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Petits pois

LAITAGES

Gouda **BIO**

DESSERTS

**Crème dessert
Vanille**

JEUDI

12/03

ENTREES

Duo de crudités
BIO

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Merguez bouillon oriental

Semoule

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

Yaourt sucré

VENDREDI

13/03

ENTREES

Pâté de campagne

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Brocolis **BIO** emmental

LAITAGES

DESSERTS

Gaufre liégeoise

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.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

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

* : plat avec viande porcine