

LE MENU DE LA SEMAINE -

5 composants - 1 BIO - se 12/2026



LUNDI

16/03

ENTREES

PRODUIT
DE SAISON

Salade de chou rouge **BIO**
et pomme



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Lentilles maison

LAITAGES



Tartare



DESSERTS

Yaourt sucré



MARDI

17/03

ENTREES



Rosette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Poêlée de légumes

LAITAGES

Fromage blanc
sucré



DESSERTS

Compote **BIO**



MERCREDI

18/03

ENTREES

Cèleri rémoulade

BIO

Cèleri râpé, mayonnaise



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Pommes vapeur



LAITAGES

Camembert à portionner



DESSERTS

Mosaïque de
fruits



Menu Végétarien

20/03

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Tortellinis ricotta épinards
BIO



LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fruit

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