

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 13/2026

Menu Végétarien

Menu VENDREDI

27/03

ENTREES

Carottes râpées **BIO**



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végété
Purée, lentilles, émincé végétal, bouillon, légumes

LAITAGES

Petit louis

DESSERTS



Brownie à découper

JEUDI

26/03

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Ratatouille

LAITAGES

Yaourt sucré **BIO**

DESSERTS

Compote

MERCREDI

25/03

ENTREES

Salade de cervelas

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille

Haricots beurre



LAITAGES

Edam **BIO**

DESSERTS



Fromage blanc sucré

MARDI

24/03

ENTREES

Tarte au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Calamars romaine

Chou fleur **BIO**

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Fruit



LUNDI

23/03

ENTREES

Cèleri rémoulade **BIO**
cèleri râpé, mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Petits pois

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler



DESSERTS

Maestro vanille



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