

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 15/2026

LUNDI

06/04

ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Férié

LAITAGES

DESSERTS

Menu Végétarien

07/04

ENTREES

Pizza (ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux pois et blé

Poêlée de légumes

LAITAGES

Gouda BIO



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

08/04

ENTREES

Macédoine mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé BIO au beurre

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

09/04

ENTREES

Betteraves BIO en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Petit Louis



DESSERTS

Moelleux pomme

VENDREDI

10/04

ENTREES

Salade verte aux croutons

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt sucré BIO



DESSERTS

Mousse chocolat

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.