

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 17/2026

Menu Végétarien

LUNDI

20/04

ENTREES

Salade triolo **BIO**

Chou blanc, chou rouge, cèleri râpé,
vinaigrette



PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau



Petits pois

LAITAGES



Camembert à
couper



DESSERTS

Mousse chocolat

MARDI

21/04

ENTREES

Taboulé
à la semoule **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Garniture trois
légumes

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

22/04

ENTREES

Radis

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tomate farcie

Riz

LAITAGES

Emmental



DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**



JEUDI

23/04

ENTREES

Salade de riz **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière



Brocolis crème

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES



Vache picon



DESSERTS

Tarte aux pommes



VENDREDI

24/04

ENTREES

Haricots verts en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pâtes **BIO** bolognaise végé



LAITAGES

Yaourt aromatisé



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.

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.