

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 18/2026

LUNDI

27/04

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes **BIO**

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Compote



Menu Végétarien

28/04

ENTREES

Duo de crudités **BIO**
Carottes et cèleri râpé, mayonnaise,
curcuma



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce
tomate

Pommes noisette

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

29/04

ENTREES

Salade de maïs

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Semoule **BIO**



LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fromage blanc sucré



JEUDI

30/04

ENTREES

Betterave **BIO** en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette du pêcheur

Purée

LAITAGES

Petit louis

DESSERTS

Muffin pépites
de chocolat



VENDREDI

01/05

ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

FÉRIÉ

LAITAGES

DESSERTS

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.