

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO -se 19/2026

LUNDI

04/05

ENTREES

Betteraves **BIO** vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Maestro chocolat

Menu Végétarien

05/05

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux végétal
Au Pois et blé

Haricots verts **BIO** persillés

LAITAGES

Brie à Tailler

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

06/05

ENTREES

Crudités **BIO** de saison

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Petits pois

LAITAGES

Crème dessert Vanille

DESSERTS

Fruit

JEUDI

07/05

ENTREES

Salade de tomates

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf sauce italienne

Pates **BIO**

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Madeleine

VENDREDI

08/05

ENTREES

FÉRIÉ

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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.

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Agriculture Biologique Europe
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.