

Menu **Végétarien** 5 composants - 1 BIO -se 20/2026

LUNDI

11/05

ENTREES

Salade de chou rouge et pomme

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Lentilles maison

LAITAGES

Tartare

DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**

MARDI

12/05

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelinnis **BIO** ricotta épinards

LAITAGES

Fromage blanc sucré

DESSERTS

Compote

MERCREDI

13/05

ENTREES

Cèleri rémoulade **BIO**
Cèleri râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Semoule

LAITAGES

Camembert à portionner

DESSERTS

Maestro chocolat

JEUDI

14/05

ENTREES

FÉRIÉ

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

VENDREDI

15/05

ENTREES

Salade colorée **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson cuisiné

Pommes vapeur

LAITAGES







Vache qui rit

DESSERTS

Fruit

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
  Haute valeur environnementale

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