



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 23/2026

LUNDI

01/05
ENTREES

Œuf dur cocktail



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet en sauce

Haricots verts **BIO**



LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

02/06
ENTREES

Pizza (ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux pois et blé

Carottes



LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

Compote

MERCREDI

03/06
ENTREES

Macédoine mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Blé **BIO** au beurre

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

04/06
ENTREES

Betteraves **BIO** en
salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

Petit Louis



DESSERTS

Moelleux pomme

VENDREDI

05/06
ENTREES

Salade verte aux croutons

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

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.

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.