

MENU DE LA SEMAINE

ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE

5 composants - 1 BIO - se 25/2026

Menu **Végétarien**

LUNDI

15/06

ENTREES

Macédoine mayonnaise

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Lentilles maison

LAITAGES

Chanteneige **BIO**

DESSERTS

Petit suisse sucré

MARDI

16/06

ENTREES

Taboulé
a la semoule **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette pêcheur

Garniture catalane
Pdt, courgettes, poivron, oignon, sce tomate

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Maestro vanille

MERCREDI

17/06

ENTREES

Concombres **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

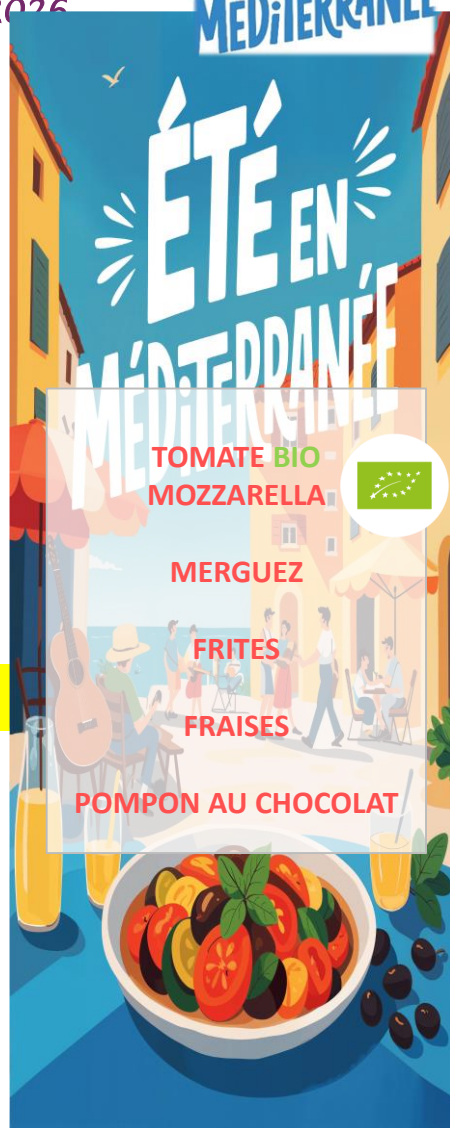
Purée

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Tarte aux pommes



VENDREDI

19/06

ENTREES

Haricots verts en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates **BIO** bolognaise végé

LAITAGES

Velouté aux fruits

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)

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.