

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 26/2026

## LUNDI

22/06

ENTREES

Salade de pommes de terre

---

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes **BIO**

---

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

---

DESSERTS

Compote



## Menu Végétarien

23/06

ENTREES

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

---

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Pommes noisette

---

LAITAGES

Yaourt sucré

---

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

24/06

ENTREES

\*Saucisson à l'ail\*

---

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Riz **BIO**

---

LAITAGES

Vache qui rit

---

DESSERTS

Fruit

## JEUDI

25/06

ENTREES

Surimi mayonnaise

---

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Courgettes **BIO** provençales

---

LAITAGES

Petit louis

---

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat



## VENDREDI

26/06

ENTREES

Melon entier à vider et tailler




---

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière

---

LAITAGES

Edam **BIO**

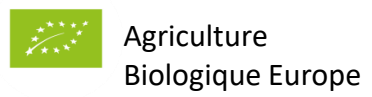
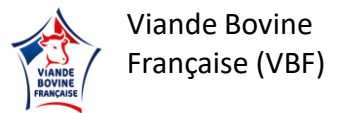
---

DESSERTS

Flan 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



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