

LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 BIO - se 27/2026

c'est l'été!

LUNDI

29/06
ENTREES

Rosette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Ratatouille

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**



Menu Végétarien

30/06
ENTREES

Haricots verts en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis **BIO** aux légumes



LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

01/07
ENTREES

Carottes râpées **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Frites au four

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Mousse chocolat

JEUDI

02/07
ENTREES



Salade de riz **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Farandole de légumes

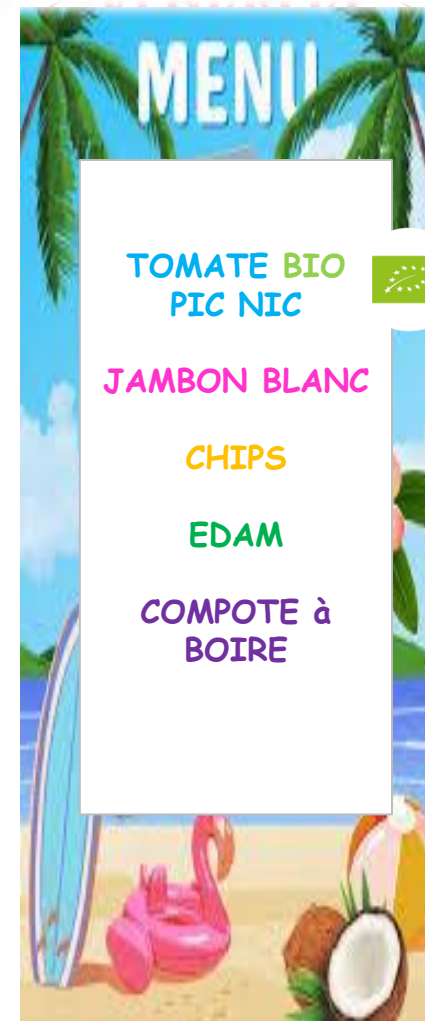
LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Tarte aux pommes



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.

* : plat avec viande porcine

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.