

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 36/2026

LUNDI

31/08

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

MARDI

01/09

ENTREES

Haricots verts en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de bœuf

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Compote de pomme

BIO



MERCREDI

02/09

ENTREES

Friand au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc sauce barbecue



Haricots verts **BIO**

LAITAGES



Gouda

DESSERTS

Fruit



ENTREES

Salade de tomates **BIO**



PRODUIT DE SAISON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cheeseburger

Frites au four

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS



Muffin au chocolat

VENDREDI

04/09

ENTREES

Mortadelle



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Brocolis **BIO** emmental

LAITAGES



Yaourt sucré



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)



Haute valeur environnementale



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France

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