

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 38/2026

LUNDI
14/09

ENTREES

Cèleri **BIO**
rémoulade
cèleri râpé, mayonnaise

PRODUIT
DE SAISON

**PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS**

Poulet rôti
Pommes noisette

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler



DESSERTS

Maestro vanille



Menu Végétarien

15/09

ENTREES

Tarte salée (ss viande)

**PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS**

Quenelles
végétariennes

Courgettes **BIO**
provençales
Courgettes et légumes rat.



Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

16/09

ENTREES

Salade de maïs

**PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS**

Émincé de volaille
sauce marengo
Sauce aux carottes et tomates

Haricots beurre



LAITAGES

Edam **BIO**



DESSERTS

Gaufre liégeoise



JEUDI

17/09

ENTREES

Salade de riz au thon



**PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson meunière

Trilogie de légumes
Haricot verts, salsifis, carottes

LAITAGES

Yaourt sucré **BIO**



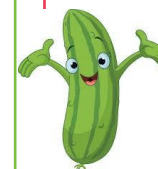
DESSERTS

Compote pomme



ENTREES

Concombre **BIO**
a la grecque
Rondelles de concombre,
fromage blc, vinaigre



PRODUIT
DE SAISON

**PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS**

**PATES BOLOGNAISE
ET/OU
CARBONARA**

Merci de communiquer
votre choix et/ou le
pourcentage

LAITAGES

Petit louis



DESSERTS

**Gâteau
basque**



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.

* : plat avec viande porcine