

5 composants - 1 BIO - se 44/2026

LUNDI

26/10

ENTREES

Rosette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Poêlée de campagne

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**



Menu Végétarien

27/10

ENTREES

Pâtisserie (ss viande)

PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Haricots verts **BIO**

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

28/10

ENTREES

Carottes râpées **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Roti de porc

Frites au four

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Mousse chocolat

JEUDI

29/10

ENTREES

Salade de riz **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Poisson meunière

Épinards à la crème

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

**Brownie
chocolat et
noisette à
découper**



VENDREDI

30/10

ENTREES



Salade de
maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

chipolatas

Pates **BIO**
Et chou fleur
béchamel
(ratio 80-20)



Gouda

DESSERTS

Compote de
pomme

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)



Haute valeur
environnementale



Porc français

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

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