

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 45/2026

LUNDI

02/11

ENTREES

Betteraves BIO en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet basquaise

Petits pois et carottes
(80/20)

LAITAGES

Camembert a couper

DESSERTS

Maestro chocolat

Menu Végétarien

03/11

ENTREES

Salade de pates BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux de pois et blé

Courgettes provençale
Courgettes et légumes ratatouille

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Yaourt aromatisé



MERCREDI

04/11

ENTREES

Friand au fromage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc sauce
barbecue

Haricots verts BIO

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Fruit



JEUDI

05/11

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpés,
curcuma, mayonnaise

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Merguez bouillon oriental

Semoule BIO

LAITAGES



DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

Compote

VENDREDI

06/11

ENTREES

Mortadelle



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Brocolis BIO
béchamel

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.

* : plat avec viande porcine