

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 46/2026

LUNDI

09/11

ENTREES

Salade de chou rouge **BIO**
et pomme



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Lentilles maison



LAITAGES



Fromage blanc sucré



DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

10/11

ENTREES

Salade de pomme
de terre



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roulé au fromage

+ salade

LAITAGES

Laitage **BIO**



DESSERTS

Flan chocolat

MERCREDI

11/11

ENTREES

Férié

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

12/11

ENTREES

Taboulé

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet sauce
choron

Sauce type béarnaise à la tomate

Carottes **BIO**
LAITAGES



Yaourt sucré



DESSERTS

Gaufre liégeoise



VENDREDI

13/11

ENTREES

Potage 7 légumes



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS
Poisson à l'orange

Purée

LAITAGES

Tartare



DESSERTS

Compote de
pomme poire
BIO



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