

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 47/2026

LUNDI

16/11

ENTREES

Chou coleslaw **BIO**

Chou et carottes râpé,
mayonnaise, fromage blanc

PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Pommes noisette

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler



DESSERTS

Maestro vanille



MARDI

17/11

ENTREES

Tarte salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Poêlée de légumes

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**

MERCREDI

18/11

ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille catalane

Purée

LAITAGES

Edam **BIO**



DESSERTS

Fourré fraise



JEUDI

19/11

ENTREES

Salade de riz **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Épinards à la crème

LAITAGES

DESSERTS

Compote de pomme

Moelleux chocolat

Menu Végétarien

20/11

ENTREES

Potage potiron

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pâtes **BIO** bolognaise
végétarienne



LAITAGES

Petit suisse aux fruits



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.

* : plat avec viande porcine

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.