



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 49/2026

LUNDI

30/11

ENTREES

Potage 7 légumes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet sauce barbecue

Printanière de légumes

LAITAGES

Chanteneige BIO



DESSERTS

Mousse chocolat

Menu Végétarien

01/12

ENTREES

Carottes râpées
sauce asiatique

Sauce: huile, vinaigre, jus de citron, jus d', menthe, curry, sucre



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortellini ricotta épinards
BIO



LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

02/12

ENTREES

Salade verte et croutons

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Semoule BIO



LAITAGES

Samos



DESSERTS

Maestro vanille

JEUDI

03/12

ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de veau à la crème

Riz BIO



LAITAGES

DESSERTS

Madeleine

Compote de pomme



VENDREDI

04/12

ENTREES

Œuf dur sauce cocktail



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson



Ratatouille

LAITAGES

Petit Louis



DESSERTS

Yaourt sucré 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.