



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 52/2026



LUNDI

21/12

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes **BIO**

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS



Compote de
pomme

Menu Végétarien

22/12

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et cèleri râpé, mayonnaise,
curcuma

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis **BIO** aux légumes

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

23/12

ENTREES

Saucisson à l'ail

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS



Poisson pané

Riz **BIO**

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fruit

JEUDI

24/12

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Courgettes **BIO**

LAITAGES

Petit louis



DESSERTS

Brownie

VENDREDI

25/12

ENTREES



JOYEUX

NOEL



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.