



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 19/2025



LUNDI

05/05

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc au jus

Carottes

LAITAGES

DESSERTS

Maestro chocolat

Menu Végétarien

06/05

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout » fromage

Salade verte

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

07/05

ENTREES

Betteraves vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Crème dessert Vanille

JEUDI

08/05

ENTREES

Férialé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

VENDREDI

09/05

ENTREES

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Blé

LAITAGES

DESSERTS

Madeleine

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)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.