

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 20/2025

LUNDI

12/05
ENTREES

Salade de chou rouge et pomme

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 **Goulash de bœuf**
Sauté de bœuf, oignon, sauce tomate, paprika


PRODUIT DE SAISON **Petits pois LAITAGES** 

Edam

DESSERTS

MARDI


13/05
ENTREES

Rosette 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Courgettes provençale
Courgettes et légumes ratatouille


LAITAGES 

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

14/05
ENTREES

 **Salade fraîcheur**
Concombre, maïs, carottes râpées, tomates, vinaigrette


PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en sauce

Semoule

LAITAGES

Camembert à portionner 

DESSERTS

JEUDI

15/05 
ENTREES

Salade Marco polo
Pates, surimi, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 **Nuggets de poisson**

Purée de légumes

LAITAGES

Fromage blanc sucré 

DESSERTS

Menu Végétarien

16/05
ENTREES

 **Tomates en salade**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail et riz
Lentilles corail, lait de coco, épinards, potiron, riz, curry, tomate

LAITAGES







DESSERTS

Gâteau maison

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

* : plat avec viande porcine

 Viande Bovine Française (VBF)  Pêche responsable  Porc français  Certification environnementale niveau 2  Origine France  Haute valeur environnementale

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