

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 21 /2025

## Menu Végétarien

### VENDREDI

### LUNDI

19/05

**ENTREES**

Chou coleslaw  
Carotte et chou râpé, mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Filet de poulet en sauce

Lentilles

**LAITAGES**

Carré de l'est à Tailler

**DESSERTS**

**PRODUIT DE SAISON**

### MARDI

20/05

**ENTREES**

Pizza fromage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*

Chou fleur

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Brownie à découper

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

**PRODUIT DE SAISON**

### MERCREDI

21/05

**ENTREES**

\*Salade de cervelas\*  
Pdt, saucisson à l'ail, vinaigrette

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de dinde

Haricots beurre

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Yaourt nature sucré

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

**PRODUIT DE SAISON**

### JEUDI

22/05

**ENTREES**

Taboulé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson pané

Ratatouille

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Fruit

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

### Menu Végétarien

### VENDREDI

23/05

**ENTREES**

Concombre en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Hachis parmentier végétarien  
Purée, émincé végétal, épices

**LAITAGES**

Yaourt les deux vaches

**DESSERTS**

**PRODUIT DE SAISON**

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) 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.