



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 23/2025

## Menu Végétarien

<b>02/06</b> ENTREES
Salade de blé
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
Steak végétal
Poêlée estivale Pdt, oignon, courgette, légumes du soleil, tomate, basilic
<b>LAITAGES</b>
<b>DESSERTS</b>
Fruit

### MARDI

<b>03/06</b> ENTREES
*Rosette*

<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
Poulet rôti
Haricots beurre
<b>LAITAGES</b>
Gouda

<b>DESSERTS</b>

### MERCREDI

<b>04/06</b> ENTREES
Radis beurre

<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
Haché de poulet en sauce
Blé au beurre
<b>LAITAGES</b>
<b>DESSERTS</b>
Flan nappé caramel

### JEUDI

 <b>05/06</b> ENTREES
Salade verte croutons

<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
 Fish and chips
Frites au four
<b>LAITAGES</b>
<b>DESSERTS</b>
 Compote Pomme Banane

### VENDREDI

<b>07/06</b> ENTREES
Carottes râpées
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
Blanquette de veau
Riz
<b>LAITAGES</b>
<b>DESSERTS</b>
Tarte aux pommes


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.