



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 23/2025

Menu Végétarien

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

MARDI

03/06 ENTREES
Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poulet rôti
Haricots beurre
LAITAGES
Gouda

DESSERTS

MERCREDI

04/06 ENTREES
Radis beurre
PRODUIT DE SAISON
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Haché de poulet en sauce
Blé au beurre
LAITAGES
DESSERTS
Flan nappé caramel

JEUDI

 05/06 ENTREES
Salade verte croutons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Fish and chips
Frites au four
LAITAGES
DESSERTS
 Compote Pomme Banane







VENDREDI

07/06 ENTREES
Carottes râpées
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Blanquette de veau
Riz
LAITAGES
DESSERTS
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.