



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 24/2025



<b>LUNDI</b>
09/06 ENTREES
<b>Férialé</b>
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
LAITAGES
DESSERTS

*Menu Végétarien*

10/06 ENTREES
Cèleri rémoulade
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roulés au fromage
Salade verte
LAITAGES <b>PRODUIT DE SAISON</b>
DESSERTS
Fruit <b>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</b>

<b>MERCREDI</b>
11/06 ENTREES
Carottes râpées
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Paupiette de veau
Purée
LAITAGES
DESSERTS
Yaourt aromatisé

**INCA ENSALADA**  
Tomate, avocat, carottes, vinaigrette au cumin

**POULET PÉRUVIEN**  
Sauté de poulet, paprika, jus de citron, jus d'orange, menthe

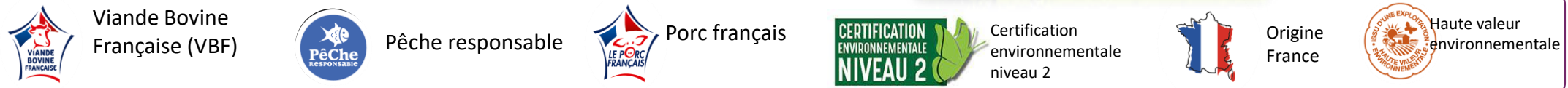
**POËLÉE CUZCO**  
Pdt, maïs, haricots rouges, poivrons, oignon, cumin

**MOELLEUX CHOCOLAT**

<b> VENDREDI</b>
13/06 ENTREES
Betteraves en salade <b>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</b>
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Pates au saumon <b>Pêche RESPONSABLE</b>
LAITAGES
Samos
DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, produits de la mer, 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



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