

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 26/2025



## LUNDI

23/06  
ENTREES

Salade de pommes de terre



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes



LAITAGES

Edam



DESSERTS

## Menu Végétarien

24/06  
ENTREES

Salade Triolo  
chou rouge, chou blanc, cèleri, vinaigrette

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

25/06  
ENTREES

\*Saucisson à l'ail\*



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

Concombres en  
salade

Hot dog  
À monter  
(pain+saucisse+sauce)

PLATS &  
Frites au four

Yaourt à boire



## VENDREDI

27/06  
ENTREES

Melon entier  
à vider et tailler

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS



Poisson pané

Petits pois



LAITAGES

PRODUIT  
DE SAISON

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

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, cèleri 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



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.