



4 composants - se 36/2025

LUNDI

01/09

ENTREES

Betteraves vinaigrette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Poêlée de légumes

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Menu Végétarien

02/09

ENTREES

Salade de riz

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal
Protéines de Pois et blé

Haricots verts persillés

LAITAGES

PRODUIT
DE SAISON

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

03/09

ENTREES

Duo de crudités

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Crème dessert
Vanille



JEUDI

04/09

ENTREES



Salade de
tomates

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Cheeseburger

Frites au four

LAITAGES



DESSERTS

Muffin pépites
de chocolat



VENDREDI

05/09

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Brocolis béchamel

LAITAGES

Yaourt sucré



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, 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



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

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

* : plat avec viande porcine