



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 40/2025

Menu Végétarien

29/09 ENTREES
Taboulé
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Palet végétarien
Haricots beurre
LAITAGES
Gouda
DESSERTS
Fruit

MARDI

30/09 ENTREES
Rosette
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poulet rôti
Poêlée estivale Pdt, courgettes, brunoise légumes du soleil, tomate, basilic, beurre lié
LAITAGES
Gouda
DESSERTS
Flan nappé caramel

MERCREDI

01/09 ENTREES
Radis beurre
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Haché de poulet en sauce
Blé au beurre
LAITAGES
Gouda
DESSERTS
Flan nappé caramel

JEUDI

02/09 ENTREES
Salade verte croutons
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Fish and chips
Frites au four
LAITAGES
Gouda
DESSERTS
Compote Pomme Banane

VENDREDI

03/09 ENTREES
Carottes râpées
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roti de dinde
Riz à la tomate
LAITAGES
Gouda
DESSERTS
Moelleux fourré pomme

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.