

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 45/2025

LUNDI

03/11

ENTREES

Betteraves vinaigrette



PRODUIT
DE SAISON

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas



Pommes noisette

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Menu Végétarien

04/11

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal

Protéines de Pois et blé

Haricots verts persillés

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

05/11

ENTREES

Macédoine
mayonnaise

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

JEUDI

06/11

ENTREES

Duo de crudités

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Pates carbonara

LAITAGES

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat



VENDREDI

07/11

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Brocolis béchamel

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

LAITAGES

PRODUIT
DE SAISON

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

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