

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 36/2026

LUNDI

31/08

ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

MARDI

01/09

ENTREES

Haricots verts en
salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de bœuf

LAITAGES

DESSERTS

Compote de pomme

MERCREDI

02/09

ENTREES

Friand au
fromage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS



Sauté de porc sauce
barbecue*

Haricots verts

LAITAGES



Gouda

DESSERTS



ENTREES

Salade de
tomates



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Cheeseburger

Frites au four

LAITAGES



DESSERTS

Muffin au chocolat

VENDREDI

04/09

ENTREES

Mortadelle

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Brocolis
emmental

LAITAGES



DESSERTS

Fruit

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.



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

LEGENDE

* : plat avec viande porcine

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