



MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 39/2026

Menu Végétarien 21/09

ENTREES

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

+ salade

LAITAGES

Edam

DESSERTS

ENTREES

Betteraves vinaigrette
citron vert, fromage
blanc, ciboulette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet
français champignons
et crème



Légumes du potager
Carottes et pot français,
courgettes

LAITAGES

DESSERTS

arte aux pommes



MERCREDI

23/09

ENTREES

Salade de tomates

PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

JEUDI

24/09

ENTREES

Salade verte croutons



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson sauce à l'orange

Semoule

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

VENDREDI

25/09

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Chou fleur et pomme
de terre



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.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnement
ale



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.