

4 composants - se 43/2026

LUNDI

19/10

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Menu Végétarien

20/10

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpé,
mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis aux légumes

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

21/10

ENTREES

Saucisson à l'ail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Poisson pané

Riz

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

JEUDI

22/10

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet

Courgettes
provençale

LAITAGES

DESSERTS

Moelleux
pommes

VENDREDI

23/10

ENTREES

Betteraves en
salade



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière



LAITAGES

Edam

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.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

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