



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 15/2026

LUNDI

06/04

ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Férié

LAITAGES

DESSERTS

Menu Végétarien

07/04

ENTREES

Pizza (ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux pois et blé

Poêlée de légumes

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

MERCREDI

08/04

ENTREES

Macédoine mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé au beurre

LAITAGES

DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

09/04

ENTREES

Betteraves en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Moelleux pomme

VENDREDI

10/04

ENTREES

Salade verte aux croutons



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Purée de légumes

LAITAGES

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.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



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.