

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 17/2026

Menu Végétarien

VENDREDI

24/04
ENTREES

Haricots verts en salade

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Pates bolognaise végété

LAITAGES

DESSERTS

Compote

JEUDI

23/04
ENTREES

Salade de riz

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Brocolis crème

LAITAGES

DESSERTS

Tarte aux pommes

MERCREDI

22/04
ENTREES

Radis

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Tomate farcie

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt sucré

MARDI

21/04
ENTREES

Taboulé

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Garniture trois légumes

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

LUNDI

20/04
ENTREES

Salade triolo

Chou blanc, chou rouge, cèleri râpé, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Petits pois

LAITAGES

Camembert à couper

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.