

LE MENU DE LA SEMAINE






4 composants - se 19/2026

LUNDI 04/05 ENTREES	Menu <i>Végétarien</i> 05/05 ENTREES	MERCREDI 06/05 ENTREES	JEUDI 07/05 ENTREES	VENDREDI 08/05 ENTREES
Betteraves vinaigrette	Taboulé	Crudités de saison PRODUIT DE SAISON	Salade de tomates PRODUIT DE SAISON	FÉRIÉ
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Filet de poulet en sauce Pommes noisette	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Moelleux végétal Au Pois et blé Haricots verts persillés	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Nuggets de poisson Petits pois	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Boules de bœuf sauce italienne Pates	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
LAITAGES Chanteneige	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
DESSERTS	DESSERTS Fruit	DESSERTS Crème dessert Vanille	DESSERTS 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.

LEGENDE

* : plat avec viande porcine

 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.