

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 21/2026

Menu Végétarien

VENDREDI

22/05
ENTREES

Concombre a la grecque
Rondelles de concombre, fromage blc, vinaigre

PRODUIT DE SAISON
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végé
Purée, lentilles, émincé végétal, bouillon, légumes

LAITAGES

DESSERTS



Brownie à découper

JEUDI

21/05
ENTREES

Salade de riz au thon

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Trilogie de légumes
Haricot verts, salsifis, carottes

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

MERCREDI

20/05
ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille

Haricots beurre



LAITAGES



Edam

DESSERTS

MARDI

19/05
ENTREES



Tarte salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Chou fleur

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

LUNDI

18/05
ENTREES

Cèleri rémoulade
cèleri râpé, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Petits pois



LAITAGES

Carré de l'est à Tailler



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



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.

* : plat avec viande porcine