



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 22/2026

LUNDI

25/05

ENTREES

FÉRIÉ

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

ZÉRO GASPI, PLAISIR GARANTI
Menu Végétarien
26/05



SALADE DE BLÉ

CROQUE TOUT
FROMAGE
+ SALADE

COMPOTE

MERCREDI

27/05

ENTREES

Salade de tomates

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

JEUDI

28/05

ENTREES

Mortadelle

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

VENDREDI

29/05

ENTREES

Salade fraîcheur
Tomate, carotte râpées, concombre



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet au jus

Courgettes maison et
pomme de terre

LAITAGES

DESSERTS

Gaufre liégeoise



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.