



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 23/2026

## LUNDI

01/05  
ENTREES

Œuf dur cocktail



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet en sauce

Haricots verts

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

## Menu Végétarien

02/06  
ENTREES

Pizza (ss viande)

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux pois et blé

Carottes



LAITAGES

Gouda



DESSERTS

## MERCREDI

03/06  
ENTREES

Macédoine mayonnaise



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Blé au beurre

LAITAGES

DESSERTS

Flan nappé caramel

## JEUDI

04/06  
ENTREES

Betteraves en salade



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Pommes vapeur

LAITAGES

DESSERTS

Moelleux pomme

## VENDREDI

05/06  
ENTREES

Salade verte aux croutons

PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

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.

## 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.