

LE MENU DE LA SEMAINE



4 composants - se 27/2026

c'est l'été!

LUNDI

29/06

ENTREES

Rosette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Ratatouille

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Menu Végétarien

30/06

ENTREES

Haricots verts en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis aux légumes

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

01/07

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Mousse chocolat

JEUDI

02/07 

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Farandole de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Tarte aux pommes



MENU

TOMATE PIC NIC

JAMBON BLANC

CHIPS

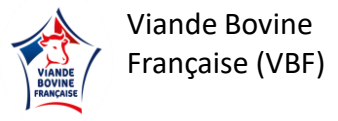
COMPOTE à BOIRE

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



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.