

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 02/2026

## LUNDI

05/01

ENTREES

Betteraves vinaigrette



PRODUIT DE SAISON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas\*

Pommes noisette

LAITAGES

Vache picon



DESSERTS

## Menu Végétarien

06/01

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux végétal

Au Pois et blé

Haricots verts persillés

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

07/01

ENTREES

Macédoine  
mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Petits pois

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

## JEUDI

08/01

ENTREES

Duo de crudités

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Pates carbonara\*

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

## VENDREDI

09/01

ENTREES

\*Pâté de campagne\*



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Carottes

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

DESSERTS



GALETTE DES ROIS

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)



Pêche responsable



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