



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 03/2026

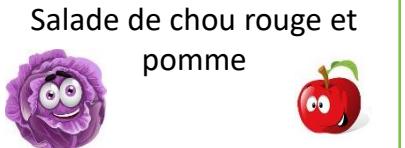


LUNDI

12/01

ENTREES

PRODUIT
DE SAISON



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Petits pois



LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

MARDI

13/01

ENTREES



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Poêlée de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Compote

MERCREDI

14/01

ENTREES

Cèleri rémoulade
Cèleri râpé, mayonnaise

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce



LAITAGES

DESSERTS

Mosaïque de fruits

JEUDI

15/01

ENTREES

Salade Marco polo
Pates, surimi, mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Épinards crème

LAITAGES

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

16/01

ENTREES



Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Madeleine

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)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

Nos entrées et assaissements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.