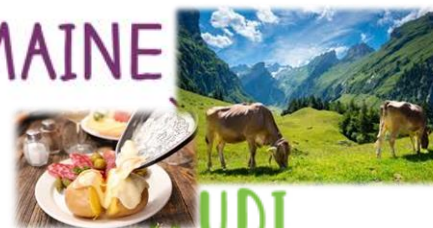


LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 04/2026



Menu Végétarien

VENDREDI

23/01
ENTREES

Carottes râpées

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Riz cantonnais végétarien
Riz, œuf, petits pois, carottes, oignon

LAITAGES

DESSERTS



Brownie à découper

JEUDI

22/01
ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Raclette

Pdt, fromage à raclette, jambon, saucisson à l'ail, crème, oignon

LAITAGES

Yaourt les deux vaches



DESSERTS

MERCREDI

21/01
ENTREES

Salade de surimi
mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille

Haricots beurre



LAITAGES

Yaourt nature sucré



DESSERTS

MARDI

20/01
ENTREES

Tarte au fromage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Chou fleur



LAITAGES

DESSERTS

Fruit



LUNDI

19/01
ENTREES

Cèleri rémoulade
cèleri râpé, mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles maison



LAITAGES

Carré de l'est à Tailler



DESSERTS



PRODUIT
DE SAISON

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



Haute valeur
environnementale

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

* : plat avec viande porcine