

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 07/2026

## LUNDI

09/02

### ENTREES

Chou coleslaw

Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise

**PRODUIT DE SAISON**

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Pommes noisette

### LAITAGES

Brie à couper



### DESSERTS

## Menu Végétarien

10/02

### ENTREES

Salade de riz

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

### LAITAGES

### DESSERTS

Fruit

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

## MERCREDI

11/02

### ENTREES



**PRODUIT DE SAISON**

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas\*

Purée

### LAITAGES

Yaourt aromatisé



### DESSERTS

## JEUDI

12/02

### ENTREES

Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de porc en sauce\*

Chou fleur béchamel

### LAITAGES

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

### DESSERTS



## VENDREDI

13/02

### ENTREES

\*Mortadelle \*

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

### Pates au poisson

Pates, saumon et poisson blanc, crème

### 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.

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification  
environnementale  
niveau 2



Origine  
France



Haute valeur  
environnementale