

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 08/2026

LUNDI

16/02

ENTREES

Salade triolo

Chou blanc, chou rouge, cèleri râpé,
vinaigrette

PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Chipolatas *

Lentilles maison

LAITAGES

Camembert à
couper



DESSERTS

Menu Végétarien

17/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelinnis ricotta épinards

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

18/02

ENTREES

Salade corail

Surimi, pdt, macédoine, mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Épinards crème



LAITAGES

DESSERTS

Yaourt sucré



JEUDI

19/02

ENTREES

Salade de pâtes



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Brocolis crème



PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES



Petits suisses
aux fruits



DESSERTS



Muffin pépites
de chocolat

VENDREDI

20/02

ENTREES

Salade verte croutons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tomate farcie

Riz



LAITAGES

DESSERTS

Muffin pépites
de chocolat

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.