



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 08/2026

LUNDI

16/02

ENTREES

Salade triolo

Chou blanc, chou rouge, céleri râpé, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Chipolatas *

Lentilles maison

LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

Menu Végétarien

17/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortellinis 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 pates



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Brocolis crème

LAITAGES

Petits suisses aux fruits



DESSERTS

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.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale