



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 47/2025

LUNDI

17/11

ENTREES

Cèleri rémoulade  
cèleri râpé, mayonnaise

PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce



Lentilles maison



LAITAGES

Carré de l'est à Tailler



DESSERTS



MERCREDI

19/11

ENTREES

Salade de surimi  
mayonnaise



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille

Haricots beurre



Yaourt nature sucré



DESSERTS

MARDI

18/11

ENTREES

Tarte de saison butternut  
et comté

PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine



Chou fleur



LAITAGES

DESSERTS

Fruit

JEUDI

20/11

ENTREES

Potage

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Ratatouille

LAITAGES

Yaourt les deux vaches



DESSERTS

VENDREDI

21/11

ENTREES

Carottes râpées

PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Façon chili sin carne

Haricots rouges, sauce tomate, poivrons,  
émincé végétal, épices

LAITAGES

DESSERTS



Brownie à  
découper

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