

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 21/2026

Menu Végétarien

VENDREDI

LUNDI

18/05

ENTREES

Cèleri rémoulade
cèleri râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Petits pois

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MARDI

19/05

ENTREES

Tarte salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Chou fleur

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

20/05

ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille

Haricots beurre

LAITAGES

Edam

DESSERTS

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

JEUDI

21/05

ENTREES

Salade de riz au thon

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Trilogie de légumes
Haricot verts, salsifis, carottes

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

22/05

ENTREES

Concombre a la grecque
Rondelles de concombre, fromage blc, vinaigre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végé
Purée, lentilles, émincé végétal, bouillon, légumes

LAITAGES

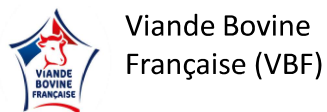
DESSERTS

Brownie à découper

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



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

* : plat avec viande porcine