

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 46/2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Menu Végétarien
10/11 ENTREES PRODUIT DE SAISON Salade de chou rouge et pomme 	11/11 ENTREES PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Férié LAITAGES DESSERTS	12/11 ENTREES Cèleri rémoulade Cèleri râpé, mayonnaise PLATS & ACCOMPAGNEMENTS *Sauté de porc en sauce* Pommes vapeur  LAITAGES DESSERTS Mosaïque de fruits	13/11 ENTREES Salade Marco polo Pates, surimi, mayonnaise PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Nuggets de poisson Épinards crème LAITAGES DESSERTS Fruit	14/11 ENTREES Potage PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Dahl de lentilles corail et riz Lentilles corail, lait de coco, épinards, potiron, riz, curry, tomate LAITAGES DESSERTS Madeleine 
 VIENNE BOVINE FRANÇAISE		 Pêche Responsable		
 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2		 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	

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