

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 19/2026

LUNDI

04/05
ENTREES

Betteraves vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Menu Végétarien

05/05
ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux végétal
Au Pois et blé

Haricots verts persillés

 LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

06/05
ENTREES

Crudités de saison



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Petits pois

 LAITAGES

Crème dessert Vanille 

DESSERTS

JEUDI

07/05
ENTREES

Salade de tomates



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Boules de bœuf sauce italienne

Pates 

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

VENDREDI

08/05
ENTREES

FÉRIÉ

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS






LAITAGES

DESSERTS

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

* : plat avec viande porcine

 Viande Bovine Française (VBF)  Haute valeur environnementale  Porc français  Certification environnementale niveau 2  Origine France

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