



LE MENU DE LA SEMAINE



Menu *Végétarien* 4 composants - se 20/2026

LUNDI

11/05
ENTREES

Salade de chou rouge et
pomme



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau



Lentilles maison



LAITAGES



Yaourt sucré



DESSERTS

MARDI

12/05
ENTREES

Macédoine
mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Tortelinnis ricotta épinards

LAITAGES

DESSERTS

Compote

MERCREDI

13/05
ENTREES

Cèleri rémoulade
Cèleri râpé, mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Semoule

LAITAGES

DESSERTS

Maestro chocolat

JEUDI

14/05
ENTREES

FÉRIÉ

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

VENDREDI

15/05
ENTREES



Salade colorée

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson cuisiné

Pommes vapeur

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

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)



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.