

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 05/2026

## LUNDI

26/01

### ENTREES

Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille  
Crème champignons



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES



PRODUIT DE SAISON

### DESSERTS

Fruit

## Menu Végétarien

27/01

### ENTREES

Salade de blé

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

+ salade



Camembert à couper



DESSERTS

LAITAGES



PRODUIT DE SAISON

## MERCREDI

28/01

### ENTREES

Radis



PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de porc en sauce\*



Riz

LAITAGES

DESSERTS

Fruit



## JEUDI

29/01

### ENTREES

Salade de pommes de terre



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de veau sauce marengo

Trilogie de légumes  
Haricots verts, carottes, salsifis

LAITAGES



DESSERTS

Gaufre liégeoise

## VENDREDI

30/01

### ENTREES

Mascarade de crudités

PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Mousse chocolat

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  
Laitages



Origine  
France



Haute valeur  
environnementale