

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 27/2025

LUNDI

03/07

ENTREES

Chou coleslaw
chou blanc, carotte, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Pommes noisette

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré



Menu Végétarien

04/07

ENTREES

Salade de pommes de terre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Chou fleur

LAITAGES



DESSERTS

Moelleux fourré pomme

MERCREDI

05/07

ENTREES

Concombres en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

06/07

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Courgettes béchamel

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.

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale

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