



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

PRODUIT
DE SAISON

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

cest les
VACANCES!



Tomate pique-nique

PRODUIT
DE SAISON

Jambon blanc

Chips



Bonnes
Vacances

DESSERTS

Compote en
berlingot

* : plat avec viande porcine

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 assaissements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.