

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 26/2025



LUNDI

23/06
ENTREES

Salade de pommes de terre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes



LAITAGES

Edam



DESSERTS

Menu Végétarien

24/06
ENTREES

Salade Triolo
chou rouge, chou blanc, cèleri, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

25/06
ENTREES

Saucisson à l'ail



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

Concombres en salade

Hot dog
À monter
(pain+saucisse+sauce)

Frites au four

Yaourt à boire



VENDREDI

27/06
ENTREES

Melon entier
à vider et tailler

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Poisson pané

Petits pois



LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Petit suisse aux fruits



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, cèleri 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