

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 20/2025

LUNDI

12/05
ENTREES

Salade de chou rouge **BIO** et pomme

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Goulash de bœuf

Sauté de bœuf, oignon, sauce tomate, paprika

Petits pois
LAITAGES

Edam

DESSERTS

Mosaïque de fruits

MARDI

13/05
ENTREES

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Courgettes **BIO** provençale

Courgettes et légumes ratatouille

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

14/05
ENTREES

Salade fraîcheur

Concombre, maïs, carottes râpées, tomates, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en sauce

Semoule **BIO**

LAITAGES

Camembert à portionner

DESSERTS

Fruit

JEUDI

15/05
ENTREES

Salade Marco polo **BIO**

Pâtes **BIO**, surimi, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Fromage blanc sucré

DESSERTS

Compote de fruits

Menu Végétarien

16/05
ENTREES

Tomates **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail et riz

Lentilles corail, lait de coco, épinards, potiron, riz, curry, tomate

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Gâteau maison

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.