



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 21 / 2025

Menu Végétarien

VENDREDI

LUNDI

19/05

ENTREES

Chou coleslaw **BIO**
Carotte et chou râpé,
mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

Maestro vanille

MARDI

20/05

ENTREES

Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Chou fleur **BIO**

LAITAGES

Velouté aux fruits

DESSERTS

Brownie à découper

MERCREDI

21/05

ENTREES

Salade de cervelas
Pdt, saucisson à l'ail, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Haricots beurre

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**

JEUDI

22/05

ENTREES

Taboulé **BIO**
A la semoule **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Ratatouille

LAITAGES

Brie à couper

DESSERTS

Fruit

23/05

ENTREES

Concombre en
salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier
végétarien
Purée, émincé végétal, épices

LAITAGES

Yaourt les deux vaches

DESSERTS

Compote de fruits

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 Origine France Haute valeur environnementale

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