



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 27/2025



LUNDI

03/07

ENTREES

Chou coleslaw
chou blanc, carotte, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Pommes noisette

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**

Menu Végétarien

04/07

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Chou fleur **BIO**

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS

Moelleux fourré pomme

MERCREDI

05/07

ENTREES

Concombres **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Yaourt aromatisé

JEUDI

06/07

ENTREES

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Courgettes **BIO** béchamel

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

Mousse chocolat

ENTREES

Tomate **BIO** pique-nique

Jambon blanc

Chips

DESSERTS

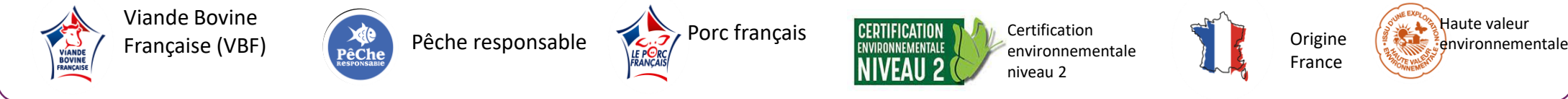
Edam

Compote en berlingot

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



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