



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 44/2025



LUNDI

27/10

ENTREES

Salade de maïs 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Pommes noisette

LAITAGES

Gouda 

DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**  

Menu Végétarien

28/10

ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal
 Au pois et blé

Chou fleur **BIO** 

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Moelleux citron

MERCREDI

29/10

ENTREES

 Carottes râpées **BIO**  **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

Chanteneige 

DESSERTS

Mousse chocolat 

JEUDI

30/10

ENTREES

Mortadelle 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Calamars romaine

Courgettes **BIO** béchamel  **PRODUIT DE SAISON**

LAITAGES

Yaourt aromatisé 

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

31/10

ENTREES

Macédoine mayonnaise  **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc
 À servir froid

Coquillettes **BIO** 

LAITAGES

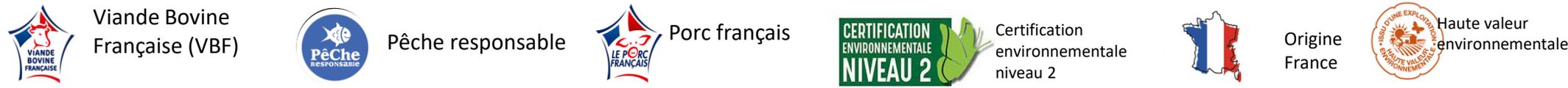
Brie a couper 

DESSERTS

Compote

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.