

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 45/2025

LUNDI

03/11

ENTREES

Betteraves **BIO** vinaigrette



PRODUIT DE SAISON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas



Pommes noisette

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS



Maestro chocolat

Menu Végétarien

04/11

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal

Protéines de Pois et blé

Haricots verts **BIO** persillés



LAITAGES



Brie à Tailler



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

05/11

ENTREES

Macédoine mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

Crème dessert Vanille



JEUDI

06/11

ENTREES

Duo de crudités **BIO**



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates carbonara

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat



VENDREDI

07/11

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Brocolis béchamel



LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Yaourt sucré **BIO**



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.

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Agriculture Biologique Europe

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