

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 47/2025

Menu Végétarien

VENDREDI

21/11
ENTREES

Carottes râpées **BIO**



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Façon chili sin carne
Haricots rouges, sauce tomate, poivrons, émincé végétal, épices

LAITAGES

Compote

DESSERTS



Brownie à découper

JEUDI

20/11
ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Ratatouille

LAITAGES

Brie à couper



DESSERTS

Yaourt **BIO** les deux vaches



MERCREDI

19/11
ENTREES

Salade de surimi
mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille

Haricots beurre



LAITAGES

Edam



DESSERTS

Yaourt **BIO** nature sucré



MARDI

18/11
ENTREES

Tarte de saison butternut
et comté



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Calamars romaine

Chou fleur **BIO**



LAITAGES



Yaourt aromatisé



DESSERTS

Fruit

LUNDI

17/11
ENTREES

Cèleri rémoulade
BIO
cèleri râpé, mayonnaise



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles maison



LAITAGES



Carré de l'est à Tailler



DESSERTS

Maestro vanille



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



Agriculture
Biologique
Europe

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