

# BONNE ANNÉE 2026

5 composants - 1 BIO - se 01/2026

## LUNDI

29/12  
ENTREES

Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Pommes noisette

### LAITAGES

Gouda

### DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**



## Menu Végétarien

30/12  
ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal  
Au pois et blé

Chou fleur **BIO**

PRODUIT DE SAISON

### LAITAGES

Edam

### DESSERTS

Moelleux citron

## MERCREDI

31/12  
ENTREES



Carottes râpées **BIO**



PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Pommes vapeur

### LAITAGES

Chanteneige



### DESSERTS

Mousse chocolat



## JEUDI

1<sup>ER</sup> DE L'AN



## VENDREDI

02/12  
ENTREES

Macédoine mayonnaise

### 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



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Agriculture Biologique Europe