

5 composants - 1 BIO - se 52/2025

LUNDI

22/12

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes BIO

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Compote



Menu Végétarien

23/12

ENTREES

Duo de crudités BIO
Carottes et céleri râpé, mayonnaise,
curcuma



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

24/12

ENTREES

Saucisson à l'ail



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS
Fricassée de volaille en
sauce



Riz BIO

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fromage blanc sucré



NOËL

25/12



VENDREDI

26/12

ENTREES

Salade de riz BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière



Épinards crème

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Madeleine



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.