

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 02/2026

## LUNDI

05/01  
ENTREES

Betteraves vinaigrette **BIO**



PRODUIT DE SAISON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas\*

Pommes noisette

LAITAGES

Vache picon



DESSERTS



Maestro chocolat

## Menu Végétarien

06/01  
ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux végétal  
Au Pois et blé

Haricots verts persillés **BIO**



LAITAGES

Brie à Tailler



DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

07/01  
ENTREES

Macédoine  
mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Petits pois

LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

Crème dessert  
Vanille



## JEUDI

08/01  
ENTREES

Duo de crudités  
**BIO**



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Pates carbonara\*

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Petit suisse aux fruits



## VENDREDI

09/01  
ENTREES

\*Pâté de campagne\*



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Carottes **BIO**



LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Yaourt sucré



DESSERTS



GALETTE DES ROIS

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 européenne

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

\* : plat avec viande porcine