



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 02/2026

## LUNDI

05/01

### ENTREES

Betteraves vinaigrette **BIO**



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas\*

Pommes noisette

### LAITAGES

Vache picon



### DESSERTS

**Maestro chocolat**



## MERCREDI

06/01

### ENTREES

Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux végétal  
Au Pois et blé

Haricots verts persillés **BIO**

### LAITAGES

Brie à Tailler



### DESSERTS

Fruit

## JEUDI

07/01

### ENTREES

Macédoine  
mayonnaise



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Petits pois

### LAITAGES

Gouda **BIO**



### DESSERTS

**Crème dessert**  
Vanille



## VENDREDI

09/01

### ENTREES

\*Pâté de campagne\*



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Carottes **BIO**



### LAITAGES

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.

\* : 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 assaissements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

LA CULINAIRE  
DES PAYS DE L'ADOUR  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

