



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 03/2026



LUNDI

12/01

ENTREES

PRODUIT DE SAISON

Salade de chou rouge **BIO**
et pomme



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Petits pois

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

Tartare



DESSERTS

Yaourt sucré



MARDI

13/01

ENTREES

Rosette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Poêlée de légumes

LAITAGES

Fromage blanc
sucré



DESSERTS

Compote **BIO**



MERCREDI

14/01

ENTREES

Cèleri rémoulade
BIO

Cèleri râpé, mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Pommes vapeur



LAITAGES

Camembert à portionner



DESSERTS

Mosaïque de fruits

JEUDI

15/01

ENTREES

Salade Marco polo
BIO

Pates, surimi, mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Épinards crème

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Fruit



Menu Végétarien

16/01

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de légumes **BIO**



LAITAGES

Petits suisses 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



Haute valeur
environnementale

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