



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 06/2026

CHANDELEUR  
EN  
BRETAGNE

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

## Menu Végétarien

02/02

### ENTREES

Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien



Haricots verts BIO

### LAITAGES

Bûche chèvre à couper



### DESSERTS

Fruit

MARDI

03/02

### ENTREES

\*Rosette\*



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Poêlée de légumes

### LAITAGES

Gouda BIO



### DESSERTS

Compote pomme banane

MERCREDI

04/02

### ENTREES

Macédoine mayonnaise



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé BIO au beurre

### LAITAGES

Samos



### DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

05/02

### ENTREES



## CHANDELEUR EN BRETAGNE

Salade Morlaix

Pdt, chou fleur, vinaigrette

Filet de poisson sauce  
dieppoise

Semoule BIO

Petit Louis

Crêpe sucrée



VENDREDI

06/02

### ENTREES



### PRODUIT DE SAISON



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Purée de légumes

### LAITAGES

Yaourt aromatisé



### DESSERTS

Flan chocolat

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.