

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 07/2026

LUNDI

09/02

ENTREES

Chou coleslaw BIO

Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise



PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Pommes noisette

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Flan vanille



Menu Végétarien

10/02

ENTREES

Salade de riz BIO



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit

CERTIFICATION  
ENVIRONNEMENTALE  
NIVEAU 2

MERCREDI

11/02

ENTREES

Carottes râpées BIO



PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas\*

Purée

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

12/02

ENTREES

Potage

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de porc en sauce\*

Chou fleur BIO béchamel

LAITAGES

PRODUIT  
DE SAISON

DESSERTS

Compote

Barre bretonne



VENDREDI

13/02

ENTREES

\*Mortadelle \*

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Nouvelle  
recette

Pates au poisson

Pates, saumon et poisson blanc, crème

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Yaourt sucré BIO



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