

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 08/2026

## LUNDI

16/02

### ENTREES

#### Salade triolo **BIO**

Chou blanc, chou rouge, cèleri râpé, vinaigrette



**PRODUIT DE SAISON**

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas \*

Lentilles maison

### LAITAGES

Camembert à couper



### DESSERTS

**Mousse au chocolat**



## Menu Végétarien

17/02

### ENTREES

Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelinnis ricotta épinards **BIO**



### LAITAGES

Mimolette



### DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

18/02

### ENTREES

Salade corail

Surimi, pdt, macédoine, mayonnaise



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Épinards crème



### LAITAGES

Emmental



### DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**



## JEUDI

19/02

### ENTREES

Salade de pâtes **BIO**



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Brocolis crème



**PRODUIT DE SAISON**

### LAITAGES

Petits suisses aux fruits



### DESSERTS

Compote



## VENDREDI

20/02

### ENTREES

Salade verte croutons



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tomate farcie

Riz **BIO**



### LAITAGES

Vache picon



### DESSERTS

Muffin pépites de 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.

## LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale

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