



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 09/2026



LUNDI

23/02

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes **BIO**

**PRODUIT
DE SAISON**

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Compote



Menu **Végétarien**

24/02

ENTREES

Duo de crudités **BIO**

Carottes et céleri râpé, mayonnaise, curcuma



**PRODUIT
DE SAISON**

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

25/02

ENTREES

Saucisson à l'ail



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Semoule **BIO**



LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fromage blanc sucré



**NOUVEL AN
CHINOIS**

JEUDI

26/02

ENTREES



CHOU CHINOIS

ÉMINCÉ DE VOLAILLE
TONKINOISE

émincé de volaille, brunoise de légumes, jus d'orange, sauce soja, vinaigre blanc, sucre

RIZ **BIO**

GOUDA

BEIGNET



VENDREDI

27/02

ENTREES

Taboulé

À la semoule **BIO**



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette du pêcheur

Épinards crème



LAITAGES

PRODUIT
DE SAISON

Petit suisse aux fruits



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