

# 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

26/02

ENTREES



## VENDREDI

27/02

ENTREES

Taboulé

À la semoule BIO



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette du pêcheur

Épinards crème

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

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.

## 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.