

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 14/2026

LUNDI

30/03

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Carottes BIO persillées

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Yaourt sucré

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

31/03

ENTREES

Salade de blé BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

+ salade

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Compote de fruits

MERCREDI

01/04

ENTREES

Radis

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Riz BIO

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

Fruit

JEUDI

02/04

ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Pates BIO

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

Flan vanille



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.

* : plat avec viande porcine