



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 29/2026



Menu Végétarien

14/07
ENTREES

Cèleri rémoulade **BIO**



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de blé

Petits pois



LAITAGES



Tartare



DESSERTS

Fruit

MARDI

14/07
ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

FÉRIÉ

LAITAGES

DESSERTS

MERCREDI

15/07
ENTREES

Concombre **BIO** en
salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

*Sauté de porc sauce
ketchup*



Boulgour
LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

Flan chocolat

JEUDI

16/07
ENTREES

Carottes **BIO**
râpées



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson sauce dieppoise
Sauce au beurre blanc et fruits de mer



Pommes vapeur

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Yaourt sucré



VENDREDI

17/07
ENTREES

Pâté de campagne



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet sauce
marengo

Épinards **BIO** a la crème



LAITAGES

DESSERTS

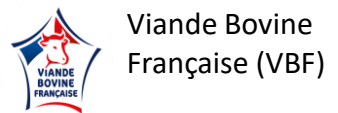
**Beignet chocolat
noisette**

Compote

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



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

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

* : plat avec viande porcine