



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 32/2026

LUNDI

03/08
ENTREES

Betteraves **BIO** en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc aux olives*

Lentilles maison

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Fruit

MARDI

04/08
ENTREES

Salade de riz

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Merguez

Haricots beurre

LAITAGES

Gouda **BIO**

DESSERTS

Yaourt aromatisé

MERCREDI

05/08
ENTREES

Tomates **BIO** en salade



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet

Purée

LAITAGES

Samos

DESSERTS

Petit suisse aux fruits

Menu Végétarien

06/08
ENTREES

Pizza (ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux pois et blé

Carottes **BIO**

LAITAGES

Petit louis

DESSERTS

Mousse chocolat

VENDREDI

07/08
ENTREES

Melon entier
à vider et
tailler



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Blé **BIO**

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

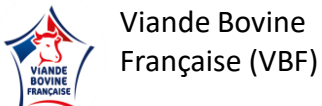
Tarte aux pommes

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)



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale niveau
2



Origine
France