

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 34/2026



LUNDI

17/08

ENTREES

Chou coleslaw BIO

Chou et carottes râpées, mayonnaise, fromage blanc, moutarde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Poêlée de campagne

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Compote

Menu Végétarien

18/08

ENTREES

Pizza (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pané végétal

Carottes BIO

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Mousse chocolat

MERCREDI

19/08

ENTREES

Taboulé BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Knacki de volaille

Brocolis crème

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Yaourt aromatisé

ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

PATES BIO BOLOGNAISE ET /OU CARBONARA

Merci de communiquer votre choix et/ou le pourcentage

LAITAGES

Petit louis

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

21/08

ENTREES

Paté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson sauce au curry

Épinards BIO crème

LAITAGES

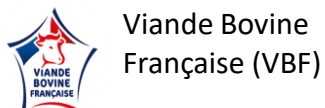
Yaourt sucré

DESSERTS

Moelleux 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.

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



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.