

5 composants - 1 BIO - se 35/2026

LUNDI

24/08

ENTREES

Crêpe au fromage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet aux champignons

Chou fleur persillé

LAITAGES



Petit moulé



DESSERTS

Compote **BIO**



Menu Végétarien

25/10

ENTREES

Duo de crudités **BIO**
Carottes et céleri râpé, mayonnaise, curcuma



PRODUIT DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Petits pois

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Yaourt nature sucré



MERCREDI

26/08

ENTREES



Concombre **BIO** en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fruit

JEUDI

27/08

ENTREES

Salade de blé **BIO**



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Ratatouille

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Brownie à découper



VENDREDI

28/08

ENTREES

Salade de maïs



LAITAGES

Roti de dinde

Riz **BIO**

Gouda

DESSERTS

Maestro 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.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Haute valeur environnementale



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France