

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 43/2025



LUNDI

20/10
ENTREES

Salade de pommes de terre



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes **BIO**



LAITAGES

Edam



DESSERTS

Compote



Menu Végétarien

21/10
ENTREES

Salade Triolo **BIO**
chou rouge, chou blanc, cèleri, vinaigrette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

22/10
ENTREES

Saucisson à l'ail



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS
Fricassée de volaille en sauce

Riz **BIO**



LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fromage blanc sucré



JEUDI

23/10
ENTREES

Salade de pâtes **BIO**



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Farandole de légumes

LAITAGES

Gouda



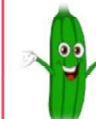
DESSERTS

Flan vanille nappé caramel

VENDREDI

24/10
ENTREES

Concombre **BIO** en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané



Purée

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Beignet chocolat

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)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale



LUNDI

27/10
ENTREES

Salade de maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Pommes noisette

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Yaourt nature sucré BIO



Menu Végétarien

28/10
ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal
Au pois et blé

Chou fleur BIO

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Moelleux citron

MERCREDI

29/10
ENTREES



Carottes râpées BIO



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Mousse chocolat



JEUDI

30/10
ENTREES

Mortadelle



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Courgettes BIO béchamel



LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Fruit

VENDREDI

31/10
ENTREES

Macédoine mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc
À servir froid

Coquillettes BIO



LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

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



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale