

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 03/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	16/01 ENTREES
12/01	13/01	14/01	15/01	16/01
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES
Salade de chou rouge et pomme	* Rosette*	Céleri rémoulade	Salade Marco polo	Potage
		Céleri râpé, mayonnaise	Pates, surimi, mayonnaise	
PRODUIT DE SAISON		PRODUIT DE SAISON		
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boules de bœuf en sauce	Paupiette de veau	*Sauté de porc en sauce*	Nuggets de poisson	Raviolis de légumes
				
Petits pois	Poêlée de légumes	Pommes vapeur	Épinards crème	
	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Yogourt sucré				
	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
	Compote	Mosaïque de fruits	Fruit	Madeleine
				
		DESSERTS		

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