

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 12/2025

## LUNDI

17/03

**ENTREES**

Salade du nord  
 Chou rouge, betterave, sucre, huile, vinaigre, épices

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**Goulash de bœuf**  
 Sauté de bœuf, oignon, sauce tomate, paprika

**Petits pois LAITAGES**

**DESSERTS**

Fruit de saison (CE2)

**PRODUIT DE SAISON**

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

## MARDI

18/03

**ENTREES**

\*Rosette\*

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poulet rôti

Haricots beurre a la tomate **LAITAGES**

**DESSERTS**

Madeleine

**LE PORC FRANÇAIS**

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

## MERCREDI

19/03

**ENTREES**

Salade fantaisie  
 Carottes, pomme, raisins secs, vinaigrette

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Émincé de volaille en sauce

Semoule **LAITAGES**

Camembert à portionner

**DESSERTS**

**PRODUIT DE SAISON**

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

## JEUDI

20/03

**ENTREES**

Salade de blé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**Nuggets de poisson**

Purée de légumes

**LAITAGES**

Yaourt Aromatisé

**DESSERTS**

**Pêche RESPONSABLE**

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

## Menu Végétarien

21/03

**ENTREES**

Cèleri rémoulade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**Dalh de lentilles corail et riz**  
 Lentilles corail, lait de coco, épinards, potiron, riz, curry, tomate

**LAITAGES**

Tartare

**DESSERTS**

Les pommes viennent du Sud Ouest Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement \* : plat avec viande porcine

### LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France
 Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.