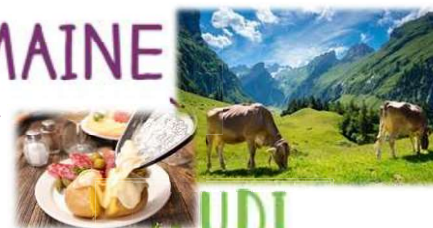


LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 04/2026



Menu Végétarien VENDREDI

LUNDI

19/01

ENTREES

Cèleri rémoulade
cèleri râpé, mayonnaise

PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles maison

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

MARDI

20/01

ENTREES

Tarte au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Chou fleur

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

21/01

ENTREES

Salade de surimi
mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille

Haricots beurre

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré

JEUDI

22/01

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raclette

Pdt, fromage à raclette, jambon,
saucisson à l'ail, crème, oignon

LAITAGES

Yaourt les deux vaches

DESSERTS

23/01

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Riz cantonnais végétal

Riz, œuf, petits pois, carottes, oignon

LAITAGES

DESSERTS



**Brownie à
découper**

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

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