



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 06/2026



Menu Végétarien

02/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien

Haricots verts

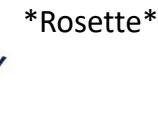


DESSERTS

Fruit

MARDI
03/02

ENTREES



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Poêlée de légumes

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

DESSERTS

MERCREDI
04/02

ENTREES

Macédoine mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé au beurre

LAITAGES

DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI
05/02

ENTREES



Salade Morlaix
Pdt, chou fleur, vinaigrette

Filet de poisson sauce
dieppoise

Semoule

Crêpe sucrée



VENDREDI
06/02

ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

* : plat avec viande porcine

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

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