



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 06/2026

Menu Végétarien

02/02

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien

Haricots verts

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MARDI

03/02

ENTREES

Rosette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Poêlée de légumes

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

MERCREDI

04/02

ENTREES

Macédoine mayonnaise

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé au beurre

LAITAGES

DESSERTS

Flan nappé caramel

CHANDELEUR
EN
BRETAGNE

JEUDI

05/02

ENTREES



CHANDELEUR
EN
BRETAGNE

Salade Morlaix

Pdt, chou fleur, vinaigrette

Filet de poisson sauce
dieppoise

Semoule

Crêpe sucrée



ON AIME
DANS NOS
RÉGIONS



VENDREDI

06/02

ENTREES

Betteraves en salade

PRODUIT
DE SAISON



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt aromatisé



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

Certification
environnementale niveau
2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

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