



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 40/2025

## Menu Végétarien

<b>29/09</b> ENTREES	Taboulé
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	Palet végétarien Haricots beurre
<b>LAITAGES</b>	
<b>DESSERTS</b>	Fruit

### MARDI

<b>30/09</b> ENTREES	*Rosette*
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	Poulet rôti Poêlée estivale <small>Pdt, courgettes, brunoise légumes du soleil, tomate, basilic, beurre lié</small>
<b>LAITAGES</b>	Gouda
<b>DESSERTS</b>	

### MERCREDI

<b>01/09</b> ENTREES	Radis beurre
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	Haché de poulet en sauce Blé au beurre
<b>LAITAGES</b>	
<b>DESSERTS</b>	Flan nappé caramel

### JEUDI

<b>02/09</b> ENTREES	Salade verte croutons
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	Fish and chips Frites au four
<b>LAITAGES</b>	
<b>DESSERTS</b>	Compote Pomme Banane

### VENDREDI

<b>03/09</b> ENTREES	Carottes râpées
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	Roti de dinde Riz à la tomate
<b>LAITAGES</b>	
<b>DESSERTS</b>	Moelleux fourré pomme

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

\* : plat avec viande porcine

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.