



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 02/2026



LUNDI

05/01

ENTREES

Betteraves vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Pommes noisette

LAITAGES

Vache picon



DESSERTS

Menu Végétarien

06/01

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux végétal

Au Pois et blé

LAITAGES

Haricots verts persillés

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

07/01

ENTREES

Macédoine mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Petits pois

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

JEUDI

08/01

ENTREES

Duo de crudités



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates carbonara

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

VENDREDI

09/01

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Carottes



LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

GALETTE DES ROIS



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