

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

Haricots verts persillés

LAITAGES

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



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.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

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

* : plat avec viande porcine