

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 37/2025

LUNDI

08/09

ENTREES PRODUIT DE SAISON

Salade de chou rouge et pomme

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Edam

DESSERTS

MARDI

09/09

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Courgettes provençale
 Courgettes et légumes ratatouille

LAITAGES PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

10/09

ENTREES

Salade fraîcheur
 Concombre, maïs, carottes râpées, tomates, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS PRODUIT DE SAISON

Émincé de volaille en sauce

Semoule

LAITAGES

Camembert à portionner

DESSERTS

JEUDI

11/09

ENTREES

Salade Marco polo
 Pates, surimi, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Flan caramel

Menu Végétarien

12/09

ENTREES

Concombre en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail et riz
 Lentilles corail, lait de coco, épinards, potiron, riz, curry, tomate

LAITAGES

DESSERTS

Madeleine

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

* : plat avec viande porcine