



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 24/2025



LUNDI
09/06 ENTREES
Férialé
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
LAITAGES
DESSERTS

Menu Végétarien

10/06 ENTREES
Cèleri rémoulade
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roulés au fromage
Salade verte
LAITAGES PRODUIT DE SAISON
DESSERTS
Fruit CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MERCREDI
11/06 ENTREES
Carottes râpées
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Paupiette de veau
Purée
LAITAGES
DESSERTS
Yaourt aromatisé



INCA ENSALADA
Tomate, avocat, carottes, vinaigrette au cumin

POULET PÉRUVIEN
Sauté de poulet, paprika, jus de citron, jus d'orange, menthe

POËLÉE CUZCO
Pdt, maïs, haricots rouges, poivrons, oignon, cumin

MOELLEUX CHOCOLAT

VENDREDI
13/06 ENTREES
Betteraves en salade
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Pates au saumon
LAITAGES
Samos
DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, produits de la mer, viande porcine, 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



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