



LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 BIO - se 43/2026

LUNDI

19/10
ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes **BIO**

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Compote de pomme

Menu Végétarien

20/10
ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpé, mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis **BIO** aux légumes



LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

21/10
ENTREES

Saucisson à l'ail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Poisson pané

Riz **BIO**



LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Fruit

JEUDI

22/10
ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet

Courgettes **BIO**

LAITAGES

Petit louis

DESSERTS

Moelleux pommes

VENDREDI

23/10
ENTREES

Betteraves **BIO**
en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière



LAITAGES

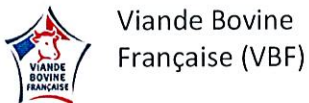
Edam

DESSERTS

Flan chocolat

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



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



LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 BIO - se 44/2026

LUNDI

26/10
ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Poêlée de campagne

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**



Menu Végétarien

27/10
ENTREES

Pâtisserie (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Haricots verts **BIO**
LAITAGES



Brie a couper



DESSERTS

Fruit

PRODUIT DE SAISON

MERCREDI

28/10
ENTREES

Carottes râpées **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Frites au four

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Mousse chocolat



JEUDI

29/10
ENTREES

Salade de riz **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Épinards à la crème

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

**Brownie
chocolat et
noisette à
découper**



VENDREDI

30/10
ENTREES

Salade de
maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

chipolatas

Pates **BIO**
Et chou fleur béchamel
(ratio 80-20)
LAITAGES



Gouda

DESSERTS

Compote de
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



Viande Bovine Française (VBF)



Haute valeur environnementale



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France

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