



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 22/2025



## LUNDI

26/05

ENTREES

Œuf dur mayonnaise




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille  
Crème champignons



Carottes BIO persillées

LAITAGES



Petit Louis



DESSERTS

Mousse Chocolat



## Menu Végétarien

27/05

ENTREES

Salade de riz BIO



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortilla pommes de terre oignons

Haricots verts

LAITAGES

Camembert à couper




DESSERTS

Compote de fruits



## MERCREDI

28/05

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de porc en sauce\*



Riz BIO



LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Fruit

## JEUDI

29/05

ENTREES

Férialé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

## VENDREDI

30/05

ENTREES



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

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



Haute valeur environnementale

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