

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 37/2025

## LUNDI

08/09

ENTREES

PRODUIT  
DE SAISON

Salade de chou rouge **BIO**  
et pomme



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Edam



DESSERTS

Mosaïque de fruits

## MARDI

09/09

ENTREES

Salade de pommes  
de terre



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Courgettes **BIO** provençale  
Courgettes et légumes ratatouille



LAITAGES

PRODUIT  
DE SAISON

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

10/09

ENTREES



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

PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en  
sauce

Semoule **BIO**



LAITAGES

Camembert à portionner



DESSERTS

Fruit

## JEUDI

11/09

ENTREES



Salade Marco polo  
aux pâtes **BIO**  
Pâtes BIO, surimi,  
mayonnaise



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Tartare



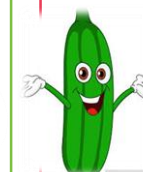
DESSERTS

Flan caramel

## Menu Végétarien

12/09

ENTREES



Concombre **BIO**  
en salade



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

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

LAITAGES

Yaourt sucré



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