



LUNDI

26/05

ENTREES

Œuf dur mayonnaise




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
Crème champignons



Carottes persillées

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

DESSERTS

Mousse Chocolat

Menu Végétarien

27/05

ENTREES

Salade de riz



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortilla pommes de terre oignons

Haricots verts

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

MERCREDI

28/05

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce



Riz

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

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.

LEGENDE

* : plat avec viande porcine

 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.