







LUNDI 16/06 ENTREES	Menu Végétarien 17/06 ENTREES	MERCREDI 18/06 ENTREES	JEUDI 19/06 ENTREES	VENDREDI 20/06 ENTREES
Salade fraîcheur Concombre, maïs, carotte râpée, tomate, vinaigrette	Pâtisserie salée (ss viande)	Macédoine vinaigrette	Taboulé	Roulade dinde
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Sauté de porc aux olives	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Escalope panée VG	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Boules de bœuf en sauce	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> *Roti de porc*	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Brandade parmentière
Pommes noisette	Haricots verts	Semoule	Brocolis à la béchamel	
<b>LAITAGES</b> Camembert à couper	<b>LAITAGES</b> Emmental	<b>LAITAGES</b> Emmental	<b>LAITAGES</b> Emmental	<b>LAITAGES</b>
<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b> Fruit	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b> Gâteau basque	<b>DESSERTS</b> Yaourt nature sucré

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.