





4 composants - se 37/2025



08/09 **ENTREES** 

PRODUIT **DE SAISON** 

Salade de chou rouge et pomme







Boules de bœuf en sauce

Pommes noisette

**LAITAGES** 

Edam



**DESSERTS** 

## MARDI

09/09

**ENTREES** 

Salade de pommes de terre



**ACCOMPAGNEMENTS** 

Poulet rôti

Courgettes provençale

**LAITAGES** 

DE SAISON

PLATS &

Courgettes et légumes ratatouille

**PRODUIT** 

**DESSERTS** 

Fruit

**MERCREDI** 

10/09

**ENTREES** 

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

> **PRODUIT** DE SAISON

**PLATS &** 

**ACCOMPAGNEMENTS** 

Émincé de volaille en sauce

> Semoule **LAITAGES**

Camembert à portionner



**DESSERTS** 

11/09 **ENTREES** 

Salade Marco polo Pates, surimi, mayonnaise

PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS** 

Nuggets de poisson

Purée de légumes

**LAITAGES** 



**DESSERTS** 

Flan caramel

Menu Vegetarien 12/09

Concombre en salade

PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS** 

Dalh de lentilles corail et riz

Lentilles corail, lait de coco, épinards, potiron, riz, curry, tomate

**LAITAGES** 

**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

\*: plat avec viande porcine



Viande Bovine Française (VBF)

accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France

