

LUNDI

08/09

ENTREES

PRODUIT
DE SAISON

Salade de chou rouge et
pomme



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Edam



DESSERTS

MARDI

09/09

ENTREES

Salade de pommes
de terre



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Courgettes provençale
Courgettes et légumes ratatouille

LAITAGES

PRODUIT
DE SAISON

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

10/09

ENTREES



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

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en
sauce

Semoule

LAITAGES

Camembert à portionner



DESSERTS

JEUDI

11/09

ENTREES



Salade Marco polo
Pates, surimi, mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES



DESSERTS

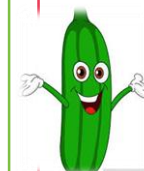
Flan caramel

Menu Végétarien

12/09

ENTREES

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 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