

Menu Végétarien

VENDREDI

LUNDI

15/09

ENTREES

Cèleri rémoulade
 Carotte et cèleri râpé,
 mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

MARDI

16/09

ENTREES

Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Chou fleur

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

17/09

ENTREES

Salade de cervelas
 Pdt, saucisson à l'ail, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Haricots beurre

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré

JEUDI

18/09

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars a la romaine

Ratatouille

LAITAGES

DESSERTS

Compote de fruits

19/09

ENTREES

Melon entier à vider
 et tailler

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier
 végétarien
 Purée, émincé végétal, épices

LAITAGES

DESSERTS

Brownie à découper

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

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.