

Menu Végétarien

Menu 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

Menu VENDREDI

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.

* : 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.