



## LUNDI

22/09

ENTREES

Œuf dur mayonnaise




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille  
 Crème champignons



Carottes persillées



LAITAGES

DESSERTS

Fruit

## Menu Végétarien

23/09

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

+ salade



LAITAGES

Camembert à couper




DESSERTS

## MERCREDI

24/09

ENTREES

Tomates en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de porc en sauce\*



Semoule

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

## JEUDI

25/09

ENTREES

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Épinards crème

LAITAGES

DESSERTS



Gaufre liégeoise

## VENDREDI

26/09

ENTREES

Radis beurre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Blanquette de poisson

Pates



LAITAGES

DESSERTS



Yaourt 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.

### LEGENDE

\* : plat avec viande porcine

 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.