



LUNDI

22/09

ENTREES

Oeuf dur mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
Crème champignons



Carottes persillées

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

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



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.

* : plat avec viande porcine