

LUNDI

06/10

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Courgettes persillées

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS

Menu Végétarien

07/10

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée au blé

Carottes

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

08/10

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt aromatisé

JEUDI

09/10

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Ratatouille

LAITAGES

DESSERTS

Moelleux chocolat

VENDREDI

10/10

ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nouvelle recette

Pates au poisson

Pates, saumon et poisson blanc, crème

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.