



LUNDI

27/10

ENTREES

Salade de maïs



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux
champignons

Pommes noisette

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré



Menu Végétarien

28/10

ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal
Au pois et blé

Chou fleur

LAITAGES



DESSERTS

Moelleux citron

MERCREDI

29/10

ENTREES



Carottes râpées

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

JEUDI

30/10

ENTREES

Mortadelle



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS



Calamars romaine

Courgettes béchamel

LAITAGES

PRODUIT
DE SAISON

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

31/10

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc
À servir froid

Coquillettes

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

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