





4 composants - se 45/2025



03/11 **ENTREES**

Betteraves vinaigrette

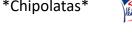






PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS**

Chipolatas



Pommes noisette

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Menu Végétorien

04/11

Potage

PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS**

> Steak végétal Protéines de Pois et blé

Haricots verts persillés

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

05/11

FNTRFFS

Macédoine mayonnaise



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

JEUDI

06/11

ENTREES

Duo de crudités

PRODUIT DE SAISON

PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS**

Pates carbonara

LAITAGES

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

VENDREDI

ENTREES

Pâté de campagne



PêĆhe

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Brocolis béchamel



LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Yaourt sucré



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. * : plat avec viande porcine

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



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.