

LUNDI

05/10

ENTREES

Salade de pâtes



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Ratatouille

LAITAGES

Brie à couper



DESSERTS

Menu Végétarien

06/10

ENTREES

Carottes râpées



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortellini pomodoro e mozzarella

LAITAGES

DESSERTS



Barre bretonne

MERCREDI

07/10

ENTREES

Tomates en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Pâtes



LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

JEUDI

08/10

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Fruit



VENDREDI

09/10

ENTREES

Concombre en salade



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

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. 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)



Haute valeur environnementale



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France

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

* : plat avec viande porcine