

LUNDI

13/04

ENTREES

Chou coleslaw

Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Lentilles maison

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Menu Végétarien

14/04

ENTREES

Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES

DESSERTS

Fruit



MERCREDI

15/04

ENTREES



Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

16/04

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet cuisiné

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Barre bretonne

VENDREDI

17/04

ENTREES

*Mortadelle *

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Épinards crème

PRODUIT DE SAISON

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