

LUNDI

08/06

ENTREES

Chou coleslaw
Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Petits pois

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS



Menu Végétarien

09/08

ENTREES

Salade de patés

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

10/06

ENTREES

Tomates en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Pates

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS




JEUDI

11/06

ENTREES

Concombres en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet cuisiné

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Barre bretonne






VENDREDI

12/06

ENTREES

*Paté de campagne *

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Ratatouille

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.