

**LUNDI**  
15/06  
ENTREES

Macédoine mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poulet rôti

Lentilles maison

**LAITAGES**

Chanteneige

**DESSERTS**

**MARDI**  
16/06  
ENTREES

Taboulé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Paupiette pêcheur

Garniture catalane  
Pdt, courgettes, poivron, oignon, sce tomate

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Maestro vanille

**MERCREDI**  
17/06  
ENTREES

Concombres en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de dinde

Purée

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Tarte aux pommes



**Menu Végétarien**  
 **VENDREDI**  
19/06  
ENTREES

Haricots verts en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Pates bolognaise végété

**LAITAGES**

Velouté aux fruits

**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) 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.