

LUNDI

09/02

ENTREES

Chou coleslaw

Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Pommes noisette

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Menu Végétarien

10/02

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

11/02

ENTREES



Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Purée

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

JEUDI

12/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Chou fleur béchamel

LAITAGES

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

DESSERTS

Barre bretonne

VENDREDI

13/02

ENTREES

*Mortadelle *

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates au poisson

Pates, saumon et poisson blanc, crème

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)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

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