

LUNDI

12/01

ENTREES

PRODUIT
DE SAISON

Salade de chou rouge et
pomme



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Petits pois

LAITAGES



Yaourt sucré



DESSERTS

MARDI

13/01

ENTREES

Rosette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Poêlée de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Compote

MERCREDI

14/01

ENTREES

Cèleri rémoulade
Cèleri râpé, mayonnaise

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce



Pommes vapeur

LAITAGES

DESSERTS

Mosaïque de
fruits

JEUDI

15/01

ENTREES



Salade Marco polo
Pates, surimi, mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Épinards crème

LAITAGES



DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

16/01

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Madeleine



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.

* : plat avec viande porcine