

## Menu Végétarien

### LE VENDREDI

### LUNDI

15/09

**ENTREES**

Cèleri rémoulade  
 Carotte et cèleri râpé,  
 mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Filet de poulet en sauce

Lentilles

**LAITAGES**

Carré de l'est à Tailler

**DESSERTS**

 

### MARDI

16/09

**ENTREES**

Pizza fromage 

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*

Chou fleur

**LAITAGES**



**DESSERTS**

Fruit

### MERCREDI

17/09

**ENTREES**

\*Salade de cervelas\*  
 Pdt, saucisson à l'ail, vinaigrette

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de dinde

Haricots beurre

**LAITAGES**

 

**DESSERTS**

 Yaourt nature sucré

### JEUDI

18/09 

**ENTREES**

Taboulé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Calamars a la romaine 

Ratatouille

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Compote de fruits

19/09

**ENTREES**

Melon entier à vider et tailler

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Hachis parmentier végétarien  
 Purée, émincé végétal, épices

**LAITAGES**

**DESSERTS**

 **Brownie à découper**

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.