



## LUNDI

22/09

**ENTREES**

Œuf dur mayonnaise




**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Emincé de volaille  
 Crème champignons



Carottes persillées



**LAITAGES**

**DESSERTS**

Fruit

## Menu Végétarien

23/09

**ENTREES**

Salade de riz

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Croque tout fromage

+ salade



**LAITAGES**

Camembert à couper




**DESSERTS**

## MERCREDI

24/09

**ENTREES**

Tomates en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*



Semoule

**LAITAGES**

Petit moulé



**DESSERTS**

## JEUDI

25/09

**ENTREES**

Salade de blé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Roti de porc\*

Épinards crème

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Gaufre liégeoise



## VENDREDI

26/09

**ENTREES**

Radis beurre

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**



Blanquette de poisson

Pates



**LAITAGES**

**DESSERTS**

Yaourt sucré



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.