

LUNDI 23/03	MARDI 24/03	MERCREDI 25/03	JEUDI 26/03	Menu Végétarien VENDREDI 27/03
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES
Cèleri rémoulade cèleri râpé, mayonnaise	Tarte au fromage	*Salade de cervelas*	Potage	Carottes râpées
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poulet rôti	Calamars romaine	Émincé de volaille	*Roti de porc*	Hachis parmentier végé
Petits pois	Chou fleur	Haricots beurre	Ratatouille	Purée, lentilles, émincé végétal, bouillon, légumes
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Carré de l'est à Tailler	Edam	Edam	Yaourt sucré	
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Fruit				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.

* : plat avec viande porcine



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.