

LUNDI

06/10

ENTREES

Surimi mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Courgettes persillées

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Menu Végétarien

07/10

ENTREES

Salade de pommes de terre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée au blé

Carottes

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

Fruit



MERCREDI

08/10

ENTREES

Carottes râpées



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

09/10

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Ratatouille

LAITAGES

DESSERTS

Moelleux chocolat



VENDREDI

10/10

ENTREES

Betteraves en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates au poisson

Pates, saumon et poisson blanc, crème

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.

* : plat avec viande porcine