

LUNDI

09/03

ENTREES

Betteraves vinaigrette



PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Menu Végétarien

10/03

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux végétal
Au Pois et blé

Haricots verts persillés



LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

11/03

ENTREES

Friand fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Petits pois

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

JEUDI

12/03

ENTREES

Duo de crudités

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Merguez bouillon oriental

Semoule

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt sucré



VENDREDI

13/03

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Brocolis emmental



LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

Gaufre liégeoise



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

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.