

LUNDI

16/06
ENTREES

Salade fraîcheur **BIO**
Concombre, maïs, carotte râpée, tomate, vinaigrette



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc aux olives

Pommes noisette

LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

Mousse au chocolat



Menu Végétarien

17/06
ENTREES

Pâtisserie salée
(ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée VG

Haricots verts **BIO**

LAITAGES



Mimolette



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

18/06
ENTREES

Macédoine vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Semoule

LAITAGES

Emmental **BIO**



DESSERTS

Maestro vanille



JEUDI

19/06
ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Brocolis **BIO** à la béchamel

LAITAGES



Velouté fruits



DESSERTS

Gâteau basque



VENDREDI

20/06
ENTREES



Roulade dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière



LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**



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