

## LUNDI

06/10  
ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Courgettes **BIO** persillées

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS

Crème vanille

## Menu Végétarien

07/10  
ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée au blé

Carottes **BIO**  
**PRODUIT DE SAISON**

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

08/10  
ENTREES

Carottes râpées **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas\*

Purée

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé

## JEUDI

09/10  
ENTREES

Salade de riz **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de porc en sauce\*

Ratatouille

LAITAGES

DESSERTS

Compote

Moelleux chocolat

## VENDREDI

10/10  
ENTREES

Betteraves **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Nouvelle recette*  
**Pates au poisson**  
 Pates, saumon et poisson blanc, crème

LAITAGES

Samos

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.