

LUNDI

13/10

ENTREES

Salade fraîcheur **BIO**

Concombre, maïs, carotte râpée, tomate, vinaigrette



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Petits pois

LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

Mousse au chocolat



Menu Végétarien

14/10

ENTREES

Salade de maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis **BIO** aux légumes



LAITAGES

Mimolette



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

15/10

ENTREES

Macédoine vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Semoule **BIO**



LAITAGES

Emmental



DESSERTS

Yaourt sucré



CAP SUR L'OUTRE MER

MENU A THEME:

A LA DÉCOUVERTE DU GOUT

VENDREDI

17/10

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

sauté de porc aux olives

Brocolis **BIO** à la béchamel



LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Compote

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.