



LUNDI

20/10

ENTREES

Salade de pommes de terre



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes BIO



LAITAGES

Edam



DESSERTS

Compote



Menu Végétarien

21/10

ENTREES

Salade Triolo BIO
chou rouge, chou blanc, cèleri, vinaigrette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

22/10

ENTREES

Saucisson à l'ail



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS
Fricassée de volaille en sauce

Riz BIO



LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fromage blanc sucré



JEUDI

23/10

ENTREES

Salade de pâtes BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Farandole de légumes

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Flan vanille nappé caramel

VENDREDI

24/10

ENTREES

Concombre BIO en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané



Purée

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Beignet chocolat

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.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale