

LUNDI

10/11

ENTREES

PRODUIT
DE SAISON

Salade de chou rouge **BIO**
et pomme



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Petits pois

LAITAGES



Tartare



DESSERTS

Yaourt sucré



MARDI

11/11

ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Férié

LAITAGES

DESSERTS

MERCREDI

12/11

ENTREES

Cèleri rémoulade
BIO
Cèleri râpé, mayonnaise



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce



Pommes vapeur

LAITAGES

Camembert à portionner



DESSERTS

Mosaïque de
fruits

JEUDI

13/11

ENTREES



Salade Marco polo
Aux Pates **BIO** (+ surimi,
mayonnaise)



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson



Épinards crème

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES



Edam

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

14/11

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail
et riz **BIO**

Lentilles corail, lait de coco, épinards,
potiron, riz, curry, tomate



LAITAGES

Petits suisses aux fruits



DESSERTS

Madeleine



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



Agriculture
Biologique
Europe

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

* : plat avec viande porcine