

LUNDI

24/11

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
Crème champignons

Carottes **BIO** persillées

LAITAGES **PRODUIT DE SAISON**

Yaourt sucré

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

25/11

ENTREES

Salade de riz **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage
+ salade

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Compote de fruits

MERCREDI

26/11

ENTREES

Radis beurre

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Riz **BIO**

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

Petits suisses aux fruits

JEUDI

27/11

ENTREES

Salade verte aux croustons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Knackis alsacien
De volaille

Gnocchis **BIO** crème

LAITAGES

Petit louis

DESSERTS

Crème caramel

VENDREDI

28/11

ENTREES

Mascarade de crudités **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Purée

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

Gaufre liégeoise

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.