

Menu Végétarien

01/12 ENTREES
Potage
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Palet végétarien
Haricots verts BIO
LAITAGES
Buche chèvre a couper
DESSERTS
Fruit

MARDI

02/12 ENTREES
Rosette
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poulet rôti
Poêlée de légumes
LAITAGES
Gouda BIO
DESSERTS
Crème chocolat

MERCREDI

03/12 ENTREES
Macédoine mayonnaise
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Haché de poulet en sauce
Blé BIO au beurre
LAITAGES
Samos
DESSERTS
Flan nappé caramel

JEUDI

04/12 ENTREES
Carottes râpées
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Fish and chips
Frites au four
LAITAGES
Petit Louis
DESSERTS
Compote Pomme Banane BIO

VENDREDI

05/12 ENTREES
Betteraves BIO en salade
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roti de porc
Purée de légumes
LAITAGES
Yaourt aromatisé
DESSERTS
Moelleux aux pommes

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.