

## LUNDI

08/12  
ENTREES

**Chou coleslaw BIO**  
 Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise

 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS** 

Paupiette de veau  
Pommes noisette

**LAITAGES**

Brie a couper



**DESSERTS**

**Flan vanille** 

## Menu Végétarien

09/12  
ENTREES

**Salade de blé BIO**

 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**Roulés au fromage**  
+ salade

**LAITAGES** 

Petit Suisse aux Fruits



**DESSERTS**

Fruit 

## MERCREDI

10/12  
ENTREES

 **Carottes râpées BIO**

 **PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Chipolatas\*  
Purée

**LAITAGES**

Edam

**DESSERTS**

Yaourt aromatisé 



## JEUDI

11/12  
ENTREES

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*  
Chou fleur **BIO** béchamel

**LAITAGES**  

**DESSERTS**

Compote  
Barre bretonne

## VENDREDI

12/12   
ENTREES

\*Mortadelle \*

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

*Nouvelle recette*   
**Pates au poisson**  
Pates, saumon et poisson blanc, crème

**LAITAGES**

Samos 

**DESSERTS**

Yaourt sucré **BIO**  

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.