

LUNDI

12/01

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

13/01

ENTREES

Rosette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Poêlée de légumes

LAITAGES

Fromage blanc
sucré



DESSERTS

Compote BIO



MERCREDI

14/01

ENTREES

Cèleri rémoulade

BIO
Cèleri râpé, mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce



Pommes vapeur

LAITAGES

Camembert à portionner



DESSERTS

Mosaïque de
fruits

PRODUIT
DE SAISON

JEUDI

15/01

ENTREES

Salade Marco polo

BIO
Pates, surimi, mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson



Épinards crème

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Fruit

PRODUIT
DE SAISON



Menu Végétarien

16/01

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de légumes BIO



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



Haute valeur
environnementale

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

* : plat avec viande porcine