

## LUNDI

09/02

### ENTREES

Chou coleslaw **BIO**

Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise



PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Pommes noisette

### LAITAGES

Brie a couper



### DESSERTS

Flan vanille



## Menu Végétarien

10/02

### ENTREES

Salade de riz **BIO**



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

### LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits



### DESSERTS

Fruit



## MERCREDI

11/02

### ENTREES



Carottes râpées **BIO**



PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas\*

Purée

### LAITAGES

Edam

### DESSERTS

Yaourt aromatisé



## JEUDI

12/02

### ENTREES

Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de porc en sauce\*

Chou fleur **BIO** béchamel

PRODUIT DE SAISON

### LAITAGES



### DESSERTS

Compote

Barre bretonne

## VENDREDI

13/02

### 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



Haute valeur environnementale

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