

## LUNDI

20/07

**ENTREES**

Œuf dur  
mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Chipolatas\*

Chou fleur **BIO**

**LAITAGES**

Carré de l'est à Tailler

**DESSERTS**

**Maestro vanille**

## Menu Végétarien

21/07

**ENTREES**

Salade de tomate **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Lasagnes ricotta épinards  
chèvre

**LAITAGES**

Yaourt aromatisé

**DESSERTS**

Fruit

## MERCREDI

22/07

**ENTREES**

Betteraves en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Colombo de poulet  
Sauté de poulet, curry, curcuma, oignon

**Riz BIO**

**LAITAGES**

Emmental

**DESSERTS**

Fromage blanc sucré

## JEUDI

23/07

**ENTREES**

Friand au fromage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**Poisson meunière**

Ratatouille

**LAITAGES**

Brie a couper

**DESSERTS**

Compote **BIO**

## VENDREDI

24/07

**ENTREES**

Salade verte et  
croutons

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de dinde

Purée de légumes

**LAITAGES**

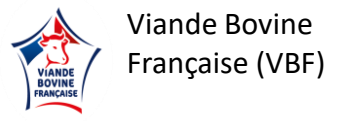
Yaourt sucré **BIO**

**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



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