

LUNDI

10/08
ENTREES

Maïs à la mexicaine
Mais, haricots rouges, haricots verts, tomate, vinaigrette, sauce barbecue

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu
Courgettes **BIO**

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS

Crème vanille

Menu Végétarien

11/08
ENTREES

Tomates en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortellini **BIO** pomodoro et mozzarella

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

12/08
ENTREES

Salade de patates **BIO**

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet aux champignons

Haricots verts

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Fromage blanc sucré

JEUDI

13/08
ENTREES

Salade verte et croustons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf à l'italienne

Semoule **BIO**

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Compote

VENDREDI

14/08
ENTREES

Concombre **BIO** en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière

PILIERE MARINE ENGAGÉE

LAITAGES

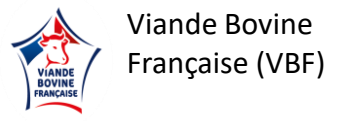
Yaourt sucré

DESSERTS

Barre bretonne

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.

* : plat avec viande porcine