

LUNDI

05/10

ENTREES

Salade de pates **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Ratatouille

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Flan vanille



Menu Végétarien

06/10

ENTREES

Carottes râpée



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortellini **BIO**
pomodoro e
mozzarella



LAITAGES

DESSERTS

Compote pomme
fraise



Barre bretonne

MERCREDI

07/10

ENTREES

Tomates en
salade **BIO**



PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Pates



LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

08/10

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet

Riz **BIO**



LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit



VENDREDI

09/10

ENTREES

Concombre **BIO** en
salade



PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Yaourt sucré



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.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnement
ale



Porc français



Certification
environnement
ale
niveau 2



Origine
France

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