



## LE MENU DE LA SEMAINE \_





19/09

Melon entier à vider et tailler

> PRODUIT DE SAISON

**ACCOMPAGNEMENTS** 

végétarien

Purée, émincé végétal, épices

Yaourt les deux vaches









**DESSERTS** 

découper

PLATS &

Hachis parmentier

**LAITAGES** 







5 composants - 1 BIO -se 38/2025

15/09

**ENTREES** 

Cèleri rémoulade BIO Carotte et cèleri râpé, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS** 

Filet de poulet en sauce

Lentilles

**LAITAGES** 

Carré de l'est à Tailler



**DESSERTS** 

**Maestro vanille** 



accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## MARDI

16/09

**ENTREES** 

Pizza fromage

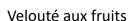


PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS** 

\*Sauté de porc en sauce\*

Chou fleur BIO

**LAITAGES** 





**DESSERTS** 

Fruit

## **MERCREDI**

17/09

**ENTREES** 

\*Salade de cervelas\* Pdt, saucisson à l'ail, vinaigrette

PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS** 

Roti de dinde

Haricots beurre



**LAITAGES** 

**PRODUIT DE SAISON** 

Edam

**DESSERTS** 



Yaourt nature BIO sucré



Calamars a la romaine

**JEUD**I

18/09

**ENTREES** 

Taboulé

À la semoule BIO

**PLATS &** 

**ACCOMPAGNEMENTS** 

Ratatouille

**LAITAGES** 

Brie à couper



**DESSERTS** 

Compote de fruits

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

\*: plat avec viande porcine

Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français





Origine France

