



LUNDI

22/09

ENTREES

Œuf dur mayonnaise




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
Crème champignons



Carottes **BIO** persillées

LAITAGES

DESSERTS

Fruit
Mousse Chocolat

Menu Végétarien

23/09

ENTREES

Salade de riz **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage
+ salade



LAITAGES

Camembert à couper




DESSERTS

Compote de fruits



MERCREDI

24/09

ENTREES

Tomates en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce



Semoule **BIO**



LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Fruit

JEUDI

25/09

ENTREES

Salade de blé **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Épinards crème

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Gaufre liégeoise



VENDREDI

26/09

ENTREES

Radis beurre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 **Blanquette de poisson**

Pates **BIO**



LAITAGES

Mimolette

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.

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.