



LUNDI

26/05
ENTREES

Œuf dur mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
Crème champignons

Carottes **BIO** persillées

LAITAGES

Petit Louis

DESSERTS

Mousse Chocolat

Menu Végétarien

27/05
ENTREES

Salade de riz **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortilla pommes de terre
oignons

Haricots verts

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Compote de fruits

MERCREDI

28/05
ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Riz **BIO**

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

Fruit

JEUDI

29/05
ENTREES

Férialé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

VENDREDI

30/05

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

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

* : plat avec viande porcine

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.