



5 composants - 1 BIO - se 28/2025

LUNDI

07/07

ENTREES

Pizza

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc au jus

Carottes BIO

LAITAGES

Brie à Tailler

DESSERTS

Maestro chocolat

Menu Végétarien

08/07

ENTREES

Salade de riz BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout » fromage

Salade verte

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Compote

MERCREDI

09/07

ENTREES

Concombre BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Brocolis béchamel

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Crème dessert Vanille

JEUDI

10/07

ENTREES

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet cuisiné

Haricots verts BIO

LAITAGES

Petits suisses aux fruits

DESSERTS

Brownie à portionner

VENDREDI

11/07

ENTREES

Melon vert entier
À vider et tailler

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Riz BIO

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Fruit

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

* : plat avec viande porcine