



LUNDI

28/07

ENTREES

Œuf dur mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
 Crème champignons

Poêlée de légumes

LAITAGES

Edam **BIO**

DESSERTS

Mousse Chocolat

Menu Végétarien

29/07

ENTREES

Tomate **BIO** mozzarella

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes ricotta épinards

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

30/07

ENTREES

Taboulé **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Haricots verts

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

Fromage blanc sucré

JEUDI

31/07

ENTREES

Salade verte

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Pates

LAITAGES

Yaourt les deux vaches

DESSERTS

Compote

VENDREDI

01/08

ENTREES

Salade de lentilles

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Chou fleur **BIO**

LAITAGES

Petits suisses aux fruits

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

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)
 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.