

## LUNDI

11/08

**ENTREES**

Chou coleslaw **BIO**  
Chou et carottes râpées,  
mayonnaise, crème

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Filet de poulet en sauce

Pommes noisette

**LAITAGES**

Brie a couper

**DESSERTS**

Crème chocolat

## Menu Végétarien

12/08

**ENTREES**

Tomate **BIO** mozzarella

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roulés au fromage

Salade verte

**LAITAGES** **PRODUIT DE SAISON**

Petit Suisse aux Fruits

**DESSERTS**

Madeleine

## MERCREDI

13/08

**ENTREES**

Taboulé **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Paupiette de veau

Haricots verts

**LAITAGES**

Edam

**DESSERTS**

Yaourt aromatisé

## JEUDI

14/08

**ENTREES**

Roulade  
De dinde

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Pates carbonara **BIO**  
au poisson

**LAITAGES**

Gouda

**DESSERTS**

Fruit

## VENDREDI

15/08

**ENTREES**

Férialé

**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** Certification environnementale niveau 2 **Origine France** Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.