

LUNDI

25/08
ENTREES

Œuf dur mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet en sauce

Ratatouille

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Compote **BIO**



MARDI

26/08
ENTREES

Salade de pommes de terre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Chou fleur **BIO**

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

27/08
ENTREES

Salade de maïs

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Knacki de volaille

Purée

LAITAGES

Vache qui rit **BIO**



DESSERTS

Fromage blanc sucré



Menu Végétarien

28/08
ENTREES

Concombre en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja en sauce

Pates **BIO**

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Yaourt aromatisé



VENDREDI

29/08
ENTREES

Carottes râpées **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Pommes vapeur

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Gaufre liégeoise



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

