

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 04/20



## Menu Végétarien

### Menu Végétarien

### LUNDI

19/01

#### ENTREES

Cèleri rémoulade

**BIO**

cèleri râpé, mayonnaise

**PRODUIT DE SAISON**

#### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles maison

**LAITAGES**

Carré de l'est à Tailler

**DESSERTS**

**Maestro vanille**

### MARDI

20/01

#### ENTREES

Tarte au fromage

#### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**Calamars romaine**

Chou fleur **BIO**

**LAITAGES**

Yaourt aromatisé

**DESSERTS**

Fruit

### MERCREDI

21/01

#### ENTREES

Salade de surimi  
mayonnaise

#### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille

Haricots beurre

**LAITAGES**

Edam

**DESSERTS**

Yaourt nature sucré **BIO**

### JEUDI

22/01

#### ENTREES

Potage

#### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**\*Raclette\***

Pdt, fromage à raclette, jambon,  
saucisson à l'ail, crème, oignon

**LAITAGES**

Yaourt les deux vaches

**DESSERTS**

Compote

### VENDREDI

23/01

#### ENTREES

Carottes râpées **BIO**

#### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Riz cantonnais végé

Riz, œuf, petits pois, carottes, oignon

**LAITAGES**

Brie à couper

**DESSERTS**

**Brownie à découper**

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



Haute valeur  
environnementale

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