



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 04/01/2023



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



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.



GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu Végétarien

VENDREDI

23/01

ENTREES

Carottes râpées BIO



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Riz cantonnais végé

Riz, œuf, petits pois, carottes, oignon

LAITAGES

Brie à couper



DESSERTS



Brownie à découper

MARDI

20/01

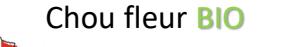
ENTREES



Tarte au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine



DESSERTS

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

21/01

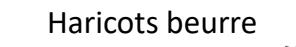
ENTREES

Salade de surimi mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille



DESSERTS

Haricots beurre



DESSERTS

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



LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

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

* : plat avec viande porcine