

LUNDI

13/04

ENTREES

Chou coleslaw **BIO**

Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Lentilles maison

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Flan vanille



Menu Végétarien

14/04

ENTREES

Salade de pates **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit



MERCREDI

15/04

ENTREES



Carottes râpées **BIO**



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Purée

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

16/04

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet cuisiné

Riz **BIO**



LAITAGES

DESSERTS

Compote

Barre bretonne

VENDREDI

17/04

ENTREES

*Mortadelle *

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Épinards crème

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**



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.