

LUNDI

08/06

ENTREES

Chou coleslaw BIO

Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Petits pois



LAITAGES



Brie a couper



DESSERTS

Flan vanille



Menu Végétarien

09/08

ENTREES

Salade de pâtes BIO



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit



MERCREDI

10/06

ENTREES

Tomates **BIO** en salade



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Pâtes



LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

11/06

ENTREES

Concombres en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet cuisiné

Riz **BIO**



LAITAGES

DESSERTS

Compote

Barre bretonne



VENDREDI

12/06

ENTREES

*Pâté de campagne *



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Ratatouille

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)



Agriculture Biologique Europe



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale