

LUNDI

07/09

ENTREES

Salade de chou rouge
et pomm



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet au jus



LAITAGE

Edam

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

08/09

ENTREES

Salade de
pomme de
terre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulé au fromage

+ salade

LAITAGES

Vache qui rit **BIO**



DESSERTS

Flan chocolat

MERCREDI

09/09

ENTREES

Concombre
en salade



PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

uggets de poisson

Purée

LAITAGES

Camembert à
portionner



DESSERTS

Mosaïque de
fruits

JEUDI

10/09

ENTREES

Salade Marco
polo
Pates, surimi,
mayonnaise, curcuma



Roti de porc

Carottes **BIO**



LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Gaufre
liégeoise

VENDREDI

11/09

ENTREES

Melon entier à
couper



PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pane

Pommes vapeur et
Haricot plats à la
tomate (ratio 80-20)

LAITAGES

Tartare



DESSERTS

Compote de
pomme poire
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

* : plat avec viande porcine



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

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