

LUNDI

07/12

ENTREES

Potage aux carottes

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Haricots verts BIO

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS

Flan vanille



Menu Végétarien

08/12

ENTREES

Mascarade de crudités BIO

Chou rouge et blanc râpés, carottes râpées, vinaigrette



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Pizza au fromage
+ salade

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

09/12

ENTREES

Radis

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes de bœuf

LAITAGES

Emmental



DESSERTS

Yaourt aromatisé BIO



JEUDI

10/12

ENTREES

Betteraves en salade



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

*Sauté de porc au
caramel*

Blé BIO
LAITAGES



DESSERTS

Barre bretonne à
trancher
Compote



VENDREDI

11/12

ENTREES

Salade verte et croutons



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

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)



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.