

LUNDI

15/06
ENTREES

Macédoine mayonnaise

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Lentilles maison

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

MARDI

16/06
ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette pêcheur

Garniture catalane
Pdt, courgettes, poivron, oignon, sce tomate

LAITAGES

DESSERTS

Maestro vanille

MERCREDI

17/06
ENTREES

Concombres en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Tarte aux pommes



Menu Végétarien

VENDREDI

19/06
ENTREES

Haricots verts en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates bolognaise végété

LAITAGES

Velouté aux fruits

DESSERTS

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.