

Menu Végétarien

VENDREDI

21/11
ENTREES

Carottes râpées

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Façon chili sin carne
Haricots rouges, sauce tomate, poivrons,
émincé végétal, épices

LAITAGES

DESSERTS



Brownie à découper

JEUDI

20/11
ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Ratatouille

LAITAGES

Yaourt les deux vaches



DESSERTS

MERCREDI

19/11
ENTREES

Salade de surimi
mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille

Haricots beurre



LAITAGES

Yaourt nature sucré



DESSERTS

MARDI

18/11
ENTREES



Tarte de saison butternut
et comté



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS



Calamars romaine

Chou fleur



LAITAGES



DESSERTS

Fruit

LUNDI

17/11
ENTREES

Cèleri rémoulade
cèleri râpé, mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles maison



LAITAGES



Carré de l'est à Tailler



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)



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.

* : plat avec viande porcine