











Menu Végétarien


LUNDI 19/05	MARDI 20/05	MERCREDI 21/05	JEUDI 22/05	Menu Végétarien VENDREDI 23/05
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES
 Chou coleslaw Carotte et chou râpé, mayonnaise	Pizza fromage	*Salade de cervelas* Pdt, saucisson à l'ail, vinaigrette	 Taboulé	 Concombre en salade
PRODUIT DE SAISON				PRODUIT DE SAISON
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Filet de poulet en sauce	*Sauté de porc en sauce*	Roti de dinde	Poisson pané 	Hachis parmentier végétarien
Lentilles	Chou fleur	Haricots beurre	Ratatouille	Purée, émincé végétal, épices
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Carré de l'est à Tailler				Yaourt les deux vaches
 				 
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
	Brownie à découper 	 Yaourt nature sucré	Fruit	


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.


* : plat avec viande porcine


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.