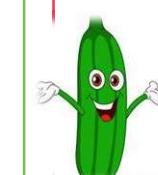


LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 21 / 2025

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

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