


LUNDI 26/01 ENTREES	Menu Végétarien 27/01 ENTREES	MERCREDI 28/01 ENTREES	JEUDI 29/01 ENTREES	VENDREDI 30/01 ENTREES
Potage	Salade de blé	Radis	Salade de pommes de terre	Mascarade de crudités
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Emincé de volaille Crème champignons	Croque tout fromage + salade	*Sauté de porc en sauce*	Boules de veau sauce marengo	Fish and chips
Carottes persillées	Camembert à couper	Riz	Trilogie de légumes Haricots verts, carottes, salsifis	Frites au four
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Fruit		Fruit	Gaufre liégeoise	Mousse chocolat


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




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.