

LUNDI 06/04 ENTREES	Menu Végétarien 07/04 ENTREES	MERCREDI 08/04 ENTREES	JEUDI 09/04 ENTREES	VENDREDI 10/04 ENTREES
	Pizza (ss viande)	Macédoine mayonnaise 	Betteraves BIO en salade 	Salade verte aux croutons 
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Férié	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Moelleux pois et blé Poêlée de légumes	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Haché de poulet en sauce Blé BIO au beurre 	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  Fish and chips Frites au four	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Roti de dinde Purée de légumes
LAITAGES	LAITAGES Gouda BIO 	LAITAGES Samos 	LAITAGES Petit Louis 	LAITAGES Yaourt sucré BIO 
DESSERTS	DESSERTS Fruit	DESSERTS Flan nappé caramel	DESSERTS Moelleux pomme	DESSERTS 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

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale niveau
2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

LUNDI

13/04

ENTREES

Chou coleslaw **BIO**

Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Lentilles maison

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Flan vanille



Menu Végétarien

14/04

ENTREES

Salade de pâtes **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit



MERCREDI

15/04

ENTREES



Carottes râpées **BIO**



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Purée

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

16/04

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet cuisiné

Riz **BIO**



LAITAGES

DESSERTS

Compote

Barre bretonne

VENDREDI

17/04

ENTREES

*Mortadelle *

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Épinards crème

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**



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.