

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Sous réserve des disponibilités de produits, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Midi	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi	Jeudi 5	Vendredi 6
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrée	Melon pastèque	Salade de tomates		Radis	Salade de concombres
	"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"		"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"
	Salade composée du jour	Salade composée du jour		Salade composée du jour	Salade composée du jour
Plat principal	Chipolatas	Boule bœuf		Sauté de porc	Tortellinis aux fromages
	Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour		Poisson FRAIS du jour	
Accompagnements	Riz bio	Purée bio		Frites bio	Ratatouille bio
	Carottes bio	Brocolis bio		Haricots verts bio	
Produit laitier	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
	Yaourt	Samos		Yaourt	Edam
Desserts	Glace	Tarte au citron		Tarte à la myrtille	Roulé au nutella
	Dessert du chef	Dessert du chef		Dessert du chef	Dessert du chef
	Compote du jour	Compote du jour		Compote du jour	Compote du jour
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
A Volonté raisonnablement	Pomme bio	Pomme bio		Pomme bio	Pomme bio
	Féculents	Féculents		Féculents	Féculents
	Légumes	Légumes		Légumes	Légumes
En marron Viande fraîche	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais		
E n bleu laitages	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef		
En vert fruits ou légumes frais	= Viande origine France				

Les 14 Allergènes les plus courants

A: Gluten B: Crustacé C: Œufs D: Poisson E: Arachide F: Soja G: Lait H: Fruits à coques I: Cèleri J: Moutarde K: Graines de Sésame L: Sulfités M: Lupin N: Mollusques

Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte

LES PLATS SURLIGNES EN JAUNE SONT PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES