

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi	Mardi 21	Mercredi	Jeudi 23	Vendredi 24	
Pain		Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local	
Entrée		Betteraves "Rien ne se perd" Salade composée du jour		Chou chinois "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Salade d'endives "Rien ne se perd" Salade composée du jour	
Plat principal		Tomate farcie Poisson FRAIS du jour		Sauté de porc Poisson FRAIS du jour	Omelette	
Accompagnements	FERIE	Riz Haricot vert		Petit Pois Haricot Blanc	Penne Courgettes	
Produit laitier		Assortiment de fromages et laitages Yaourt		Assortiment de fromages et laitages Yaourt	Assortiment de fromages et laitages Brie	
Desserts		Liégeois Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		Cookie Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Cake Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	
A Volonté raisonnablement		Pommes bio Féculents Légumes		Pommes bio Féculents Légumes	Pommes bio Féculents Légumes	
En marron Viande fraîche		= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais		
En 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: Sulfites M: Lupin N: Mollusques

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

LES PLATS SURLIGNES EN JAUNE SONT PROPOSES EN PRIORITE POUR UN BON EQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES