

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi	Jeudi 6	Vendredi 7
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrée	Salade de chou blanc	Pastèque		Salade de pomme de terre	Céleri branche
	"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	Cordon bleu	Œuf béchamel		Poulet rôti	Carbonara
	Poisson FRAIS du jour		Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour
Accompagnements	Purée	Riz		Lentilles	Tagliatelles
	Haricots plats	Carottes		Tomates à la provençale	Brocolis
Produit laitier	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
	St paulin	Yaourt		Canta frais	Yaourt
Desserts	Flan caramel	Rocher coco		Glace	Mousse au chocolat
	Dessert du chef	Dessert du chef		Dessert du chef	Dessert du chef
	Compote du jour	Compote du jour		Compote du jour	Compote du jour
A Volonté raisonnablement	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	Pommes bio	Pommes bio		Pommes bio	Pommes bio
	Féculents	Féculents		Féculents	Féculents
	Légumes	Légumes		Légumes	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: Céleri 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 PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES