

## Menu de la semaine 47 du 18 AU 22 NOVEMBRE 2024



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit!

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

Midi	Lundi 18	erve des disponibilités de produits, Mardi 19	Mercredi	Jeudi 21	Vendredi 22
Pain	Pain Local			Pain Local	Pain Local
Entrées	Salade de maïs	Chou chinois		Salade de betteraves	Carottes râpées
	"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"		(a) "Rien ne se perd"	(a) "Rien ne se perd"
	Salade composée du jour	Salade composée du jour		Salade composée du jour	Salade composée du jour
Plat principal	Escalope viennoise	<b>Chipolatas</b>			Sauté de dinde
	Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour 🚳 🙈		Mac &cheese (penne sauce cheddar)	Poisson FRAIS du jour 🙆 🙈
Accompagnements	🙆 Cœur de blé bio 🌃			Macaronis bio	Pommes sautées bio
	Fondue de poireaux	Purée de céleri bio		Saute de brocolis	Haricots plats bio
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
	Yaourt	Petit louis		Yaourt	Brie
Desserts	Donut	Fondant au chocolat		Tarte à la coco	Moelleux au citron
	Dessert du chef	Dessert du chef Compote du jour		Dessert du chef	Dessert du chef
	66 Compote du jour 66 Corbeille de fruits 🙈			6 Compote du jour	Compote du jour
	, ,	66 Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	6 Corbeille de fruits
A Volonté raisonnablement	Pommes bio	Pommes bio		Pommes bio	Pommes bio
	Féculents BIO	Féculents BIO		Féculents BIO	Féculents BIO
	<u></u> Légumes BIO	Légumes BIO		<u> Légumes BIO</u>	Légumes BIO
En marron Viande fraiche	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais	•	newrest
En bleu laitages	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef		restauration
En vert fruits ou légumes frais	= Viande origine France				restauration

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