

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi	Jeudi 16	Vendredi 17
<b>Pain</b>	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
<b>Entrées</b>	journée pédagogique	Salade de choux "Rien ne se perd" Salade composée du jour		Salade de betteraves "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Radis à croquer "Rien ne se perd" Salade composée du jour
<b>Plat principal</b>		Tortellinis aux fromages 		Sauté de bœuf Poisson du jour	Saucisse de strasbourg Poisson du jour
<b>Accompagnements</b>		Haricots plats		Riz BIO Trio de légumes BIO	Pennes BIO Epinards BIO
<b>Produits laitiers</b>		Assortiment de fromages et laitages Bûche de chèvre		Assortiment de fromages et laitages Yaourt	Assortiment de fromages et laitages St paulin
<b>Desserts</b>		Semoule au lait Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		Tarte à la coco Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Moelleux au citron Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits
<b>A Volonté raisonnablement</b>		Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO		Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO	Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO
<i>En marron Viande fraîche</i>	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais		
<i>En bleu laitages</i>	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef		
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= 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 PROPOSES EN PRIORITE POUR UN BON EQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES**