

	LUNDI 21	MARDI 22		JEUDI 24	VENDREDI 25
Entrées		roulé de jambon et cornichons salade de surimi "rien ne se perd" salade composée du jour		quiche du soleil tomate mozzarella "rien ne se perd" salade composée du jour	salade de pomme de terre melon pastèque "rien ne se perd" salade composée du jour
Plat principal	FERIE	blanquette de dinde poisson du jour		lasagne poisson du jour	veau marengo paupiettes de la mer
accompagnements		riz mélange de légumes		tomate provençale aubergine provençale	coquillettes aubergine provençale
produit laitier		assortiment de fromage et laitage buche de chèvre		assortiment de fromage et laitage yaourt aromatisé	assortiment de fromage et laitage St Paulin
Desserts		muffins à la myrtille oeufs a la neige dessert du chef compote du jour corbeille de fruits		duo de flan milkshake dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	salade de fruit frais marbré au chocolat dessert du chef compote du jour corbeille de fruits
En marron Viande fraîche	= produits locaux			= produits fait maison	
En bleu laitages	= produits issus de l'agriculture biologique		La ferme Coralys	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	
En vert fruits ou légumes frais	= viandes françaises				

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