

	LUNDI 3	MARDI 4		JEUDI 6	VENDREDI 7
Entrées		<i>salade niçoise</i> <i>assiette de charcuterie</i> "rien ne se perd" <i>salade composée du jour</i>		<i>salade céleri branche</i> <i>tartine</i> "rien ne se perd" <i>salade composée du jour</i>	<i>menu du chef</i> <i>menu du chef</i> <i>menu du chef</i> <i>salade composée du jour</i>
Plat principal		<i>sauté de porc</i> <i>cervelas alsacien</i> <i>poisson aux légumes</i>		<i>Hachis Parmentier</i>	<i>menu du chef</i> <i>menu du chef</i> <i>menu du chef</i>
accompagnements		<i>frites</i> <i>sauté de brocolis</i>		<i>haricot plat</i>	<i>menu du chef</i> <i>menu du chef</i>
produit laitier		<i>assortiment de fromage et</i> <i>laitage</i> <i>mélange de fromage</i>		<i>assortiment de fromage et</i> <i>laitage</i> <i>yaourt au choix</i>	<i>assortiment de fromage et</i> <i>laitage</i> <i>choix du chef</i>
Desserts		<i>tartelettes à la praline</i> <i>tartelettes au chocolat</i> <i>dessert du chef</i> <i>compote du jour</i> <i>corbeille de fruits</i>		<i>tarte tatin</i> <i>mousse au marron</i> <i>dessert du chef</i> <i>compote du jour</i> <i>corbeille de fruits</i>	<i>menu du chef</i> <i>menu du chef</i> <i>dessert du chef</i> <i>compote du jour</i> <i>corbeille de fruits</i>
En marron Viande fraîche	= produits locaux		 La ferme Coralys	= produits fait maison	
En bleu laitages	= produits issus de l'agriculture biologique			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