

	LUNDI 30	MARDI 1ER	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Entrées	taboulé oriental	FERIE	salade de pois cassés	salade fraîcheur	tranche de melon
	salade de tomates		salade d'endives aux pommes	Carottes râpées	salade de maïs
	"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	escalope viennoise	FERIE	veau braisé	quenelle à la tomate	calamar a la romaine
	poisson a la ciboulette		sauté de poulet	roti de porc	omelette à la ciboulette
			poisson aux légumes	poisson a la crème	
accompagnements	coquillettes	FERIE	purée	riz pilaf	semoule
	brocolis braisés		gratin de chou fleur	poelée de carottes	courgettes aux champignons
produit laitier	assortiment de fromage et laitage	FERIE	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage
	petit suisse		yaourt aromatisé	cantal	camembert
Desserts	éclair vanille	FERIE	tartine nutella	crème caramel	brownies
	éclair chocolat		tarte aux pommes	chocolat liegeois	pomme au four
	dessert du chef	dessert du chef	dessert du chef	dessert du chef	
	compote du jour	compote du jour	compote du jour	compote du jour	
	corbeille de fruits	corbeille de fruits	corbeille de fruits	corbeille de fruits	
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: Sulfites 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