Menu de la semaine 23 du 5 au 9 juin 2023

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi	Jeudi 8	Vendredi 9
Entrées	melon "Rien ne se perd" Salade composée du jour	salade de pois chiche "Rien ne se perd" Salade composée du jour		cceleri "Rien ne se perd" Salade composée du jour	œuf mayonnaise "Rien ne se perd" Salade composée du jour
Plat principal	omelette	Chipolatas Poisson FRAIS du jour		sauté de poulet Poisson FRAIS du jour	calamar Poisson FRAIS du jour
accompagnements	riz pilaf épinard a la creme	pommes rissolées brocolis		puré salsifi	blé haricot plat
produit laitier	Assortiment de fromages et laitages yaourt	Assortiment de fromages et laitages camembert		Assortiment de fromages et laitages yaourt	Assortiment de fromages et laitages tomme blanche
Desserts	crème dessert Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	mousse au chocolat Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		brioche Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	tarte praline Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits

En marron Viande fraiche

E n bleu laitages

En vert fruits ou légumes frais

= Produits locaux

= La ferme de Cœur

= Produits frais

= Produits biologiques

= Végétarien

= Recette du chef

= 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: 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