

Toute l'équipe vous sous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi	Jeudi 11	Vendredi 12
<b>Entrées</b>	<b>entrée aux choix</b>	<b>entrée aux choix</b>		<b>entrée aux choix</b>	<b>entrée aux choix</b>
<b>Plat principal</b>	calamar à la romaine <b>poisson frais du jour</b>	wings de poulet <b>poisson frais du jour</b>		chili cone carné <b>poisson frais du jour</b> crêpe tomate mozarella	sauté de veau <b>poisson frais du jour</b>
<b>accompagnements</b>	cœur de blé <b>BIO</b> gratin de potimaron <b>BIO</b>	farfales <b>BIO</b> brocolis <b>BIO</b>		riz au maïs <b>BIO</b> haricots plats <b>BIO</b>	semoule <b>BIO</b> trio de légumes <b>BIO</b>
<b>produit laitier</b>	assortiment de fromages et laitage kiri	assortiment de fromages et laitage yaourt		assortiment de fromages et laitage brie	assortiment de fromages et laitage tomme
<b>Desserts</b>	beignet aux pommes beignet au chocolat dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	gateau au yaourt rose des sables dessert du chef compote du jour corbeille de fruits		poirier panna cotta dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	cake au chocolat roulé au nutella dessert du chef compote du jour corbeille de fruits
<b>En marron Viande frais</b>	= produits locaux	= La ferme de Coralys		<p>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</p>	
<b>En bleu laitages</b>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien			
<b>En vert fruits ou légumes frais</b>	= viandes françaises	= produits maison "Simple et bon"			

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