



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi	Jeudi 6	Vendredi 7
Entrées	<b>JOURNÉE ESPAGNOL</b>	<b>JOURNÉE ANGLAIS</b>		Repas du chef	<b>BOL DE RIZ</b> <b>DE</b> <b>RIZ</b> <b>SOUTIEN</b> <b>À</b> <b>L'ÉCOLE</b> <b>MATERNELLE</b> <b>DE</b> <b>NAYNGE</b> <b>AU</b> <b>RWANDA</b>
	<i>Bruscheta</i>	<i>Chou rouge</i>			
"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"				
<i>Salade composée du jour</i>	<i>Salade composée du jour</i>				
Plat principal	<i>Tomate farcie</i>	<i>Emincé de dinde</i>			
	<i>Poisson FRAIS du jour</i> 	<i>Poisson FRAIS du jour</i> 			
accompagnements	<i>Macaronis</i>	<i>Frites</i>			
	<i>Haricots beurre</i>	<i>Légumes mélangés</i>			
produit laitier	<i>Assortiment de fromages et laitages</i>	<i>Assortiment de fromages et laitages</i>			
	<i>Camembert</i>	<i>Yaourt</i>			
Desserts	<i>Donuts</i>	<i>Cheesecake</i>			
	<i>Dessert du chef</i>	<i>Dessert du chef</i>			
	<i>Compote du jour</i>	<i>Compote du jour</i>			
	<i>Corbeille de fruits</i>	<i>Corbeille de fruits</i>			
<i>En marron Viande fraîche</i>	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais		
<i>En bleu laitages</i>	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef		
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= 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 SURLIGNÉS EN JAUNE SONT PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES**