

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

## REPAS DE Pâques

Midi	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi	Jeudi 17	Vendredi 18
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrées	Salade de tomates "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Carottes rapées "Rien ne se perd" Salade composée du jour		Œuf mimosa au thon "Rien ne se perd" Salade composée du jour	
Plat principal	Chipolatas Poisson FRAIS du jour	Tortellini		Sauté d'agneau Poisson FRAIS du jour	
Accompagnements	Lentilles bio Purée de céleri bio	Ratatouille bio		Pomme Duchesse Sauté d'haricots verts bio	
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages Fromage du jour	Assortiment de fromages et laitages Fromage du jour		Assortiment de fromages et laitages Fromage du jour	Bol de Riz BIO
Desserts	Donut Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Dessert des chefs Compote du jour Corbeille de fruits		Surprise de Pâques Dessert de Pâques Compote du jour Corbeille de fruits	
A Volonté raisonnablement	Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO	Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO		Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO	
En marron Viande fraîche	= Produits locaux	= La ferme de Cœur		= Produits frais	
En bleu laitages	= Produits biologiques	= Végétarien		= Recette du chef	
En vert fruits ou légumes frais	= 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

**newrest**  
restauration

LES PLATS SURLIGNÉS EN ORANGE SONT PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES