

Menu de la semaine 19 du 5 AU 9 MAI 2025



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Repas Espagnol	Vendredi 9
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)				Pain Local
Entrée	Macédoine de légumes "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Salade de concombres "Rien ne se perd" Salade composée du jour				Bruschetta "Rien ne se perd" Pan con tomate
Plat principal	Cordon bleu Poisson FRAIS du jour 	Crèpe au fromage				Paëlla
Accompagnements	Purée bio Carottes bio	Coquillettes bio Haricots verts bio				
Produit laitier	Assortiment de fromages et laitages Yaourt	Assortiment de fromages et laitages Brie				Assortiment de fromages et laitages Cantal
Desserts	Beignet Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Fondant au chocolat Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits				Crème catalane Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits
A Volonté raisonnablement	Pommes bio Féculent BIO Légumes BIO	Pommes bio Féculent BIO Légumes BIO				Pommes bio Féculent BIO Légumes BIO
En marron Viande fraîche		= Produits locaux	= La ferme de Coeur	= 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

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