

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	Jeudi 8	Vendredi 9
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrées	Salade d'haricot verts	Carottes râpées		Salade de betteraves	Duo de choux
Plat principal	Escalope viennoise	Cervelas alsacien		"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"
Accompagnements	Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour		Salade composée du jour	Salade composée du jour
Produits laitiers	Semoule BIO	Cœur de blé bio		Sauté de dinde	Tortellis aux fromages
Desserts	Carottes BIO	Epinards bio		Poisson FRAIS du jour	Riz bio
A Volonté raisonnablement	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Brocolis bio	Haricots plats bio
	Yaourt	Bûche		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
	Galettes des rois	Roulé chocolat		Yaourt	Kiri
	Dessert du chef	Dessert du chef		Chouquette	Tarte au citron
	Compote du jour	Compote du jour		Dessert du chef	Dessert du chef
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Compote du jour	Compote du jour
	Pommes bio	Pommes bio		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	Féculent BIO	Féculent BIO		Pommes bio	Pommes bio
	Légumes BIO	Légumes BIO		Féculent BIO	Féculent BIO
	= 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: Céleri 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 JAUNE SONT PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES**