

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi	Jeudi 28	Vendredi 29
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrée	Salade de tomates	Pomelos		Salade de champignons	
	"Rien ne se perd" <i>Salade composée du jour</i>	"Rien ne se perd" <i>Salade composée du jour</i>		"Rien ne se perd" <i>Salade composée du jour</i>	
Plat principal	Boulettes	Emincé de poulet		Omelette	
	Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour			
Accompagnements	Semoule	Frites		Penne	
	Epinards	Carottes		Sauté de brocolis	
Produit laitier	<i>Assortiment de fromages et laitages</i>	<i>Assortiment de fromages et laitages</i>		<i>Assortiment de fromages et laitages</i>	Bol de Riz
	Yaourt	Bûche de chèvre		Samos	
Desserts	Liégeois	Roses des sables		Tarte coco	
	Dessert du chef	Gâteau au yaourt		Dessert du chef	
	Compote du jour	Compote du jour		Compote du jour	
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	
A Volonté raisonnablement	Pommes bio	Pommes bio		Pommes bio	
	Féculent	Féculent		Féculent	
	légumes	légumes		légumes	
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

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