

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi	Jeudi 4	Vendredi 5
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)	Pain Local	Pain Local	Pain Local
Entrée	<p>FERIE Lundi de Pâques</p>	Salade de lentilles "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Entre du jour "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Œuf mimosa "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Macédoine de légumes "Rien ne se perd" Salade composée du jour
Plat principal		Sauté d'agneau Poisson FRAIS du jour	chipolatas Poisson FRAIS du jour	Calamar Poisson FRAIS du jour	Sauce aux petits légumes
Accompagnements		Pommes noisettes Haricots verts	Riz Brocolis	Semoule Ratatouille	Penne Champignons à la crème
Produit laitier		Assortiment de fromages et laitages Brie	Assortiment de fromages et laitages yaourt	Assortiment de fromages et laitages Yaourt	Assortiment de fromages et laitages Mimolette
Desserts		Donut Dessert de paque Compote du jour Corbeille de fruits	fondant chocolat Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Moelleux au citron Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Rocher coco Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits
A Volonté raisonnablement		Pommes bio Féculent légumes	Pommes bio Féculent légumes	Pommes bio Féculent légumes	Pommes bio Féculent 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