

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

repas carnaval choix des élèves

Midi

Lundi 26

Mardi 27

Mercredi

Jeudi 29

Vendredi 30

Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)			
Entrée	Salade d'haricots verts	Salade verte			
Plat principal	"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"			
Accompagnements	Salade composée du jour	Salade composée du jour			
Produit laitier	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages			
Desserts	Flan caramel	Bugnes			
A Volonté raisonnablement	Dessert du chef	Dessert du chef			
	Compote du jour	Compote du jour			
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits			
En marron Viande fraîche	Pommes bio	Pommes bio			
En bleu laitages	Féculent BIO	Féculent BIO			
En vert fruits ou légumes frais	Légumes BIO	Légumes BIO			
	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais		
	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef		
	= Viande origine France				

FERIE

newrest
restauration

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

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