

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi	Jeudi 5	Vendredi 6
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrée	Salade de chou blanc "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Pastèque "Rien ne se perd" Salade composée du jour		Salade de pommes de terre "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Melon "Rien ne se perd" Salade composée du jour
Plat principal	Paupiette Poisson FRAIS du jour Purée bio Haricots plats bio	œuf béchamel		Sauté de bœuf Poisson FRAIS du jour cœur de ble bio Ratatouille bio	Calamar Poisson FRAIS du jour Semoule bio Sauté de courgettes bio
Accompagnements				Assortiment de fromages et laitages Yaourt	Assortiment de fromages et laitages Camembert
Produit laitier	Assortiment de fromages et laitages Yaourt	Assortiment de fromages et laitages Tomme Grise		Moelleux citron Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Cake Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits
Desserts	Glace Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Cookie Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		Pommes bio Féculent BIO Légumes BIO	Pommes bio Féculent BIO Légumes BIO
A Volonté raisonnablement	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: Oeufs 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