



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi	Jeudi 12	Vendredi 13
Pain		Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrée		Salade de tomates		Salade d'endives	Radis râpés
Plat principal		"Rien ne se perd"		"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"
Accompagnements		Salade composée du jour		Salade composée du jour	Salade composée du jour
Produit laitier		Tomate farcie		Sauté de poulet	Tortellinis au fromage
Desserts		Poisson FRAIS du jour		Poisson FRAIS du jour	Riz bio
A Volonté raisonnablement		Pommes sautées bio		Gratin d'aubergines bio	Epinards bio
En marron Viande fraîche		Purée de céleri bio		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
En bleu laitages		Assortiment de fromages et laitages		Yaourt	St paulin
En vert fruits ou légumes frais		Tomme blanche		Tarte orange chocolat	Rocher coco
		Donut		Dessert du chef	Dessert du chef
		Dessert du chef		Compote du jour	Compote du jour
		Compote du jour		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
		Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
		Pommes bio		Pommes bio	Pommes bio
		Féculent BIO		Féculent BIO	Féculent BIO
		légumes BIO		légumes BIO	légumes BIO
		= Produits locaux	= La ferme de cœur	= Produits frais	
		= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef	
		= Viande origine France			

Matinée pédagogique

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