

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 "Rien ne se perd" Salade composée du jour		Salade d'endives "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Radis râpés "Rien ne se perd" Salade composée du jour	
Plat principal		Tomate farcie Poisson FRAIS du jour	Matinée pédagogique	Sauté de poulet Poisson FRAIS du jour	Tortellinis au fromage	
Accompagnements		Pommes sautées bio Purée de céleri bio		Riz bio Gratin d'aubergines bio	Epinards bio	
Produit laitier		Assortiment de fromages et laitages Tomme blanche		Assortiment de fromages et laitages Yaourt	Assortiment de fromages et laitages St paulin	
Desserts		Donut Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		Tarte orange chocolat 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 BIO légumes BIO		Pommes bio Féculent BIO légumes BIO	Pommes bio Féculent BIO légumes BIO	
En marron Viande fraiche	= 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: Sulfités M: Lupin N: Mollusques

Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte

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