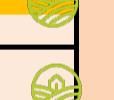


Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 30	Mardi 1ER	Mercredi	Jeudi 3	Vendredi 4
Pain	 Pain Local	 Pain bio Local (Feu de bois)		 Pain Local	
Entrée	 Entrée des chefs	 Entrée des chefs		 Entrée des chefs	
	 "Rien ne se perd"	 "Rien ne se perd"		 "Rien ne se perd"	
	 Salade composée du jour	 Salade composée du jour		 Salade composée du jour	
Plat principal	 Saucisse de Strasboug	Winggs		 cheeseburger	
	 Poisson FRAIS du jour	 Poisson FRAIS du jour		 fish burger	
Accompagnements	 Macaroni bio	 Semoule		 Frites	
	 Ratatouille	 Panaïs		 Gratin d'aubergine	
Produit laitier	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	
	Fromage du jour	Fromage du jour		Fromage du jour	
Desserts	 Dessert des chefs	 Dessert des chefs		 Dessert des chefs	
	 Compote du jour	 Compote du jour		 Compote du jour	
	 Corbeille de fruits	  Corbeille de fruits		 Corbeille de fruits	
A Volonté raisonnablement	 Pommes bio	 Pommes bio		 Pommes bio	
	 Féculent BIO	 Féculent BIO		 Féculent BIO	
	 légumes BIO	 légumes BIO		 légumes BIO	
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: 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