



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi	Jeudi 11	Vendredi 12
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrées	Haricots verts vinaigrette "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Salade de concombres "Rien ne se perd" Salade composée du jour		Salade de pois chiches "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Radis "Rien ne se perd" Salade composée du jour
Plat principal	Cordon bleu Poisson FRAIS du jour 	Crêpe au fromage		Sauté de porc Poisson FRAIS du jour 	Chipolatas Poisson FRAIS du jour
Accompagnements	Semoule Trio de légumes 	Coquillettes Epinards 		Blé Carottes 	Riz Courgettes
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages Yaourt	Assortiment de fromages et laitages Cantal		Assortiment de fromages et laitages Yaourt	Assortiment de fromages et laitages Edam
Desserts	Donut Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Tarte citron Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		Framboisier Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Ile flottante Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits
A Volonté raisonnablement	Pomme bio Féculents BIO Légumes BIO	Pomme bio Féculents BIO Légumes BIO		Pomme bio Féculents BIO Légumes BIO	Pomme bio Féculents BIO Légumes BIO
En marron Viande fraîche					
En bleu laitages					
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: Céleri J: Moutarde K: Graines de Sésame L: Sulfites M: Lupin N: Mollusques

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

newrest
restauration

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