

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi	Jeudi 29	Vendredi 30
Entrées	Rosettes	Salade de lentilles		Salade de pomme de terre	Tarte au fromage
	"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"		"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"
	Salade composée du jour	Salade composée du jour		Salade composée du jour	Salade composée du jour
Plat principal	Cordon bleu	Wings de poulet		Boulette de bœuf	Saucisse de Toulouse
	Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour		Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour
	Steak végétarien				
accompagnements	Purée <b>BIO</b>	Frites <b>BIO</b>	Semoule <b>BIO</b>	Coquillettes <b>BIO</b>	
	Carottes <b>BIO</b>	Champignons à la crème <b>BIO</b>	Gratin d'Aubergines <b>BIO</b>	Chou fleur <b>BIO</b>	
produit laitier	Assortiment de fromages et laitages				
	Tomme blanche	Petit suisse	Edam	Yaourt aromatisé	
Desserts	Eclair	Tarte aux poires	Riz au lait	Tarte praline	
	Dessert du chef	Dessert du chef	Dessert du chef	Dessert du chef	
	Compote du jour	Compote du jour	Compote du jour	Compote du jour	
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	
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: 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 JAUNE SONT PROPOSES EN PRIORITE POUR UN BON EQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES