

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi	Jeudi 2	Vendredi 3
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrées	Salade de pois chiches "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Céleri branche au raisin "Rien ne se perd" Salade composée du jour		Carottes râpées "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Salade d'endives "Rien ne se perd" Salade composée du jour
Plat principal	Poisson pané Poisson FRAIS du jour	Tomate farcie Poisson FRAIS du jour		Sauté de bœuf Poisson FRAIS du jour	Quenelles
Accompagnements	cœur de blé Epinards	Blé Salsifis		Torsade Ratatouille	Riz Chou romanesco
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages tomme blanche	Assortiment de fromages et laitages Yaourt		Assortiment de fromages et laitages edam	Assortiment de fromages et laitages Yaourt
Desserts	Eclair Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Tarte au chocolat Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		Muffin Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Gâteau au yaourt 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	= 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: 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