



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi	Jeudi 16	Vendredi 17
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrées	Salade d'haricots verts "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Salade à la grecque "Rien ne se perd" Salade composée du jour		Salade de lentilles "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Entrées des chefs
Plat principal		Saucisse Allemande Feuillette de légumes		Sauté de porc Poisson FRAIS du jour	Plats des chefs
Accompagnements	Riz Purée de butternut	Frite belge Legumes de Bulgarie		Penne Flan de légumes	Accompagnements des chefs
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages Fromage du jour	Assortiment de fromages et laitages Fromage du jour		Assortiment de fromages et laitages Fromage du jour	Assortiment de fromages et laitages Fromage du jour
Desserts	Beignet Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Pana cotta Italienne Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		Tarte à la myrtille Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Dessert des chefs 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	= Produits locaux = Produits biologiques = Viande origine France			= Produits frais = Recette du chef	

#### 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