

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrées	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Cake de Sophie</b>		<b>salade de pois chiche</b>	<b>Endive aux pommes</b>
	"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"		"Rien ne se perd"	<b>Entrée des chefs</b>
	<b>Salade composée du jour</b>	<b>Salade composée du jour</b>		<b>Salade composée du jour</b>	
Plat principal	<b>Saucisse</b>	<b>tortellini</b>		<b>Rôti de porc</b>	
	<b>Poisson FRAIS du jour</b>	<b>Poisson FRAIS du jour</b>		<b>Poisson FRAIS du jour</b>	<b>Plat des chefs</b>
accompagnements	<b>Riz BIO</b>	<b>Epinards BIO</b>		<b>Pommes sautées BIO</b>	<b>Accompagnements des chefs</b>
	<b>Haricots verts BIO</b>			<b>Courgettes BIO</b>	
produit laitier	<b>Assortiment de fromages et laitages</b>	<b>Assortiment de fromages et laitages</b>	<b>Assortiment de fromages et laitages</b>	<b>Assortiment de fromages et laitages</b>	
	<b>Fromage du jour</b>	<b>Fromage du jour</b>	<b>Fromage du jour</b>	<b>Fromage du jour</b>	
Desserts	<b>Dessert du chef</b>	<b>Dessert du chef</b>	<b>Dessert du chef</b>	<b>Dessert des chefs</b>	
	<b>Compote du jour</b>	<b>Compote du jour</b>	<b>Compote du jour</b>		
	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>		
<b>En marron Viande fraîche</b>	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais		
<b>En bleu laitages</b>	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef		
<b>En vert fruits ou légumes frais</b>	= 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

**LES PLATS SURLIGNES EN JAUNE SONT PROPOSES EN PRIORITE POUR UN BON EQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES**