

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	
Entrées	<b>Chou blanc au curry</b>	<b>Radis</b>	<b>Macédoine de légumes</b>	<b>Carottes râpées</b>	FERIE
	"Rien ne se perd"				
Plat principal	<b>Salade composée du jour</b>				
	<b>cordon bleu</b>	<b>boulettes de bœuf</b>	<b>nuggets</b>	<b>sauté de veau</b>	
accompagnements	<b>Poisson FRAIS du jour</b>				
	<b>semoule BIO</b>	<b>frites BIO</b>	<b>riz BIO</b>	<b>pomme noisette</b>	
produit laitier	<b>carotte BIO</b>	<b>brocolis BIO</b>	<b>haricot vert BIO</b>	<b>gratin de courgettes BIO</b>	
	<b>Assortiment de fromages et laitages</b>				
Desserts	<b>emmental</b>	<b>camembert</b>	<b>mimolettes</b>	<b>yaourt</b>	
	<b>beignet</b>	<b>cake maison</b>	<b>Cookie</b>	<b>mousse au chocolat</b>	
En marron Viande fraîche	<b>Dessert du chef</b>	<b>Dessert du chef</b>	<b>Dessert du chef</b>	<b>Dessert du chef</b>	
	<b>Compote du jour BIO</b>				
En bleu laitages	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	
En vert fruits ou légumes frais	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais		
	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef		
	= 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 PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES**