

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi	Jeudi 13	Vendredi 14
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrées				Salade de riz	Coleslaw
				"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"
				Salade composée du jour	Salade composée du jour
Plat principal				Sauté de porc	Oeuf béchamel
				Poisson FRAIS du jour	
Accompagnements				Semoule	Penne
				Haricots verts	Gratin de courges
Produits laitiers	<i>Journée pédagogique</i>	<i>Férié</i>		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
				Petit Louis	Yaourt
Desserts				Framboisier	Tarte au chocolat
				Dessert du chef	Dessert du chef
				Compote du jour	Compote du jour
				Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
A Volonté raisonnablement				Pommes bio	Pommes bio
				Féculent BIO	Féculent BIO
				Légumes BIO	Légumes BIO
<i>En marron Viande fraîche</i>	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais		
<i>En bleu laitages</i>	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef		
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= 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