

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 1	Mardi 2	Mercredi	Jeudi 4	Vendredi 5
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrées	Chou chinois "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Endives aux noix "Rien ne se perd" Salade composée du jour		Fenouil à l'orange "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Salade de pois chiches "Rien ne se perd" Salade composée du jour
Plat principal	Wings Poisson FRAIS du jour	Merguez Poisson FRAIS du jour		Sauté de poulet Poisson FRAIS du jour	Penne au cheddar
Accompagnements	Blé Haricots plats	Semoule Légumes à couscous		Riz Purée de céleri	Légumes oubliées
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages Kiri	Assortiment de fromages et laitages Yaourt		Assortiment de fromages et laitages Tomme grise	Assortiment de fromages et laitages Yaourt
Desserts	Eclair Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Tarte à la myrtille Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		Rocher coco Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Gâteau au yaourt Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits
A Volonté raisonnablement	Pommes bio Féculent BIO Légumes BIO	Pommes bio Féculent BIO Légumes BIO		Pommes bio Féculent BIO Légumes BIO	Pommes bio Féculent BIO Légumes BIO
En marron Viande fraîche	= Produits locaux	= La ferme de Coeur	= 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: 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