Menu de la semaine 5 du 29 Janvier au 2 Février 2024

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi	Jeudi 1ER	Vendredi 2
Entrées	Feuilleté au fromage "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Macédoine "Rien ne se perd" Salade composée du jour		Carottes râpées "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Salade de surimi "Rien ne se perd" Salade composée du jour
Plat principal	Cordon bleu Poisson FRAIS du jour	Paupiette de veau Poisson FRAIS du jour		Omelette	Saucisse de Toulouse Poisson FRAIS du jour
Accompagnements	Purée Epinards	Gnocchis Flageolets		Frites Haricots verts	Semoule Brocolis
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages Yaourt	Assortiment de fromages et laitages gouda		Assortiment de fromages et laitages Yaourt	Assortiment de fromages et laitages tomme blanche
Desserts	Eclair Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Tarte chocolat Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		Framboisier Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Cookie Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits

En marron Viande fraiche

E n bleu laitages

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 PROPOSES EN PRIORITE POUR UN BON EQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES