

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi	Repas de Noël	Vendredi 22
Entrées	Salade d'endives	Entrée du jour		Mousse de canard	Entrée du jour
	"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"		"Rien ne se perd"	ENTREE DES CHEFS
Salade composée du jour	Salade composée du jour	Salade composée du jour		Salade composée du jour	Salade composée du jour
Plat principal	Cordon bleu	Tortellini au fromage		Sauté de cerf	PLATS DES CHEFS
	Poisson FRAIS du jour			Filet de St Pierre	
Accompagnements	Riz	Haricot Vert		Pommes dauphines	ACCOMPAGNEMENT DE CHEFS
	Gratin de potiron			Poêlée de légumes	
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Fromage du jour
	Camembert	Fromage du jour		Fromage blanc	
Desserts	Donut	Fondant chocolat		Bûche de Noël	DESSERTS DES CHEFS
	Creme brûlé	Tiramisu	Dessert du chef		
	Compote du jour	Compote du jour	Compote du jour		
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		
En marron Viande fraîche	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= 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: 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