

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi	Repas de Noël	Vendredi 19
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)	<p>Bonnes fêtes !</p>	Pain Local	Pain Local
Entrées	Macédoine	Salade d'haricots verts		Médailillon de canard	Entrées des chefs
	"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"		"Rien ne se perd"	
	Salade composée du jour	Salade composée du jour		Salade composée du jour	
Plat principal	Cordon bleu			Fricassée de Sot l'y laisse	Plats des chefs
	Poisson FRAIS du jour	Pané végétal		Saumon grillé	
Accompagnements	Coquillettes	Semoule		Pommes dauphines	Accompagnements des chefs
	Carottes	Epinards		Légumes de Noël	
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
	Cantal	Yaourt		Fromage blanc	Fromage du jour
Desserts	Beignet	Tarte au citron		Bûche de Noël	Dessert des chefs
	Dessert du chef	Dessert du chef		Dessert du chef	
	Compote du jour	Compote du jour		Compote du jour	
A Volonté raisonnablement	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	Pommes bio	Pommes bio		Pommes bio	Pomme bio
	Féculent BIO	Féculent BIO		Féculent BIO	Féculents BIO
	Légumes BIO	Légumes BIO		Légumes BIO	Légumes BIO
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 PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES