

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)		Pain Local	Pain Local
Entrées	Macédoine "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Salade d'haricots verts "Rien ne se perd" Salade composée du jour		Médaillon de canard "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Entrées des chefs
Plat principal	Cordon bleu Poisson FRAIS du jour	Pané végétal		Fricassée de Sot l'y laisse Saumon grillé	Plats des chefs
Accompagnements	Coquillettes Carottes	Semoule Epinards		Pommes dauphines Légumes de Noël	Accompagnements des chefs
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages Cantal	Assortiment de fromages et laitages Yaourt		Assortiment de fromages et laitages Fromage blanc	Assortiment de fromages et laitages Fromage du jour
Desserts	Beignet Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Tarte au citron Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		Bûche de Noël Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Dessert des chefs 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	Pomme bio Féculents 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			

Bonnes fêtes !

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

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