



Menu de la semaine 7 du 10 au 14 Février 2025



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)			
Entrées	Salade de quinoa "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Chou chinois "Rien ne se perd" Salade composée du jour			
Plat principal	Nuggets Poisson FRAIS du jour 	Omelette 		Bolognaise Poisson FRAIS du jour 	Chipolatas Poisson FRAIS du jour
Accompagnements	Lentilles BIO Choux de Bruxelles BIO	Frites BIO Trio de légumes BIO		Pennes BIO Choux fleurs BIO	Riz BIO Epinards BIO
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages Petit Louis	Assortiment de fromages et laitages Yaourt		Assortiment de fromages et laitages Yaourt	Assortiment de fromages et laitages Brie
Desserts	Beignet Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Roulé fraise Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		Tarte orange chocolat Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Rocher coco Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits
A Volonté raisonnablement	Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO	Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO		Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO	Pommes bio Féculents 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: 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