



Menu de la semaine 8 du 17 au 21 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 17	Mardi 18	Mercredi	Jeudi 20	Vendredi 21
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrées	Macédoine de légumes "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Carottes râpées "Rien ne se perd" Salade composée du jour		Entrée du jour "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Entrées des chefs
Plat principal	Légumes couscous Légumes couscous	Wings de poulet Poisson FRAIS du jour		Carbonara Poisson FRAIS du jour	Plats des chefs
Accompagnements	Semoule	Cœur de blé Haricots verts		Tagliatelles Brocolis	Accompagnements des chefs
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages Fromage du jour	Assortiment de fromages et laitages Fromage du jour		Assortiment de fromages et laitages Fromage du jour	Fromage du jour
Desserts	Donut Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Gâteau au yaourt Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		Tarte Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Desserts des chefs
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