

Toute l'équipe vous sous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi	Jeudi 25	Vendredi 26
Entrées	<i>entrée aux choix</i>	<i>entrée aux choix</i>		<i>entrée aux choix</i>	<i>entrée aux choix</i>
Plat principal	saucisse de toulouse poisson frais du jour steak de soja	boulettes de veau poisson frais du jour		sauté de bœuf poisson frais du jour	nuggets de poulet poisson frais du jour
accompagnements	coquillettes BIO gratin de courgettes BIO	semoule BIO épinards à la crème BIO		riz BIO champignons BIO	petits pois BIO sauté de légumes BIO
produit laitier	assortiment de fromages et laitage brie	assortiment de fromages et laitage samos		assortiment de fromages et laitage bûche de chèvre	assortiment de fromages et laitage cantal
Desserts	donut chocolat donut sucré dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	cake à la banane fondant au chocolat dessert du chef compote du jour corbeille de fruits		tarte à l'abricot tarte à la praline dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	chouquettes moelleux citron dessert du chef compote du jour corbeille de fruits
En marron Viande frais	= produits locaux	= La ferme de Coralys		<p>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</p>	
En bleu laitages	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien			
En vert fruits ou légumes frais	= viandes françaises	= produits maison "Simple et bon"			

LES PLATS SURLIGNES EN JAUNE SONT PROPOSES EN PRIORITE POUR UN BON EQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES