Menu de la semaine 3 du 15 au 19 Janvier 2024

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	Jeudi 18	Vendredi 19
Entrées	Salade de chou chinois "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Carottes râpées "Rien ne se perd" Salade composée du jour		Terrine de légumes "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Salade de lentilles "Rien ne se perd" Salade composée du jour
Plat principal	Œuf béchamel	Boulettes de veau Poisson FRAIS du jour		Sauté de poulet Poisson FRAIS du jour	Poisson pané Poisson FRAIS du jour
Accompagnements	Riz Epinards	Semoule Haricots verts		Penne Purée de céleri	Petits pois Champignons
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages petit suisse	Assortiment de fromages et laitages buche de chèvre		Assortiment de fromages et laitages Yaourt	Assortiment de fromages et laitages st Paulin
Desserts	Donut Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Crème dessert Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		Poirier Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Tarte noix de coco Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits

En marron Viande fraiche

E n bleu laitages

En vert fruits ou légumes frais

= Produits locaux

= La ferme de Cœur

= Produits frais

= Produits biologiques

= Végétarien

= Recette du chef

= 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 PROPOSES EN PRIORITE POUR UN BON EQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES