

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi	Jeudi 9	Vendredi 10	
Entrées	Salade de haricots verts	Céleri branche		Salade de riz	Terrine de chèvre	
	"Rien ne se perd" <i>Salade composée du jour</i>	"Rien ne se perd" <i>Salade composée du jour</i>		"Rien ne se perd" <i>Salade composée du jour</i>	"Rien ne se perd" <i>Salade composée du jour</i>	"Rien ne se perd" <i>Salade composée du jour</i>
Plat principal	Cordon bleu	Merguez			Sauté de bœuf	Sauce fromagère
	Poisson FRAIS du jour 	Poisson FRAIS du jour 			Poisson FRAIS du jour	
accompagnements	Lentilles	Purée de pommes de terre			Riz	Pene
	Gratin de chou fleur	Chou de Bruxelles			Carottes braisées	Fondue de poireaux
produit laitier	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages			Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
	Yaourt	Bâche de chèvre			Mimolette	EDAM
Desserts	Beignet	Fondant au chocolat			Flan pâtissier	Cookies du chef
	Dessert du chef	Dessert du chef			Dessert du chef	Dessert du chef
	Compote du jour <i>Corbeille de fruits</i>	Compote du jour <i>Corbeille de fruits</i>	Compote du jour <i>Corbeille de fruits</i>		Compote du jour <i>Corbeille de fruits</i>	
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					

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