

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	Vendredi
<b>Pain</b>	<i>Pain Local</i>	<i>Pain bio Local (Feu de bois)</i>	FERIE		
<b>Entrée</b>	<i>Salade d'haricots verts</i>	<i>Carottes râpées</i>			
	<i>"Rien ne se perd"</i>	<i>"Rien ne se perd"</i>			
	<i>Salade composée du jour</i>	<i>Salade composée du jour</i>			
<b>Plat principal</b>	<i>Quenelles</i>	<i>Wings de poulet</i>			
		<i>Poisson FRAIS du jour</i> 			
<b>Accompagnements</b>	<i>Penne BIO</i>	<i>Semoule BIO</i>			
	<i>Trio de légumes BIO</i>	<i>Courgettes BIO</i>			
<b>Produit laitier</b>	<i>Assortiment de fromages et laitages</i>	<i>Assortiment de fromages et laitages</i>			
	<i>Samos</i>	<i>Yaourt</i>			
<b>Desserts</b>	<i>Crème dessert</i>	<i>Rose des sables</i>			
	<i>Dessert du chef</i>	<i>Dessert du chef</i>			
	<i>Compote du jour</i>	<i>Compote du jour</i>			
<b>A Volonté raisonnablement</b>	<i>Corbeille de fruits</i>	<i>Corbeille de fruits</i>			
	<i>Pommes bio</i>	<i>Pommes bio</i>			
	<i>Féculents BIO</i>	<i>Féculents BIO</i>			
	<i>Légumes BIO</i>	<i>Légumes BIO</i>			
<i>En marron Viande fraîche</i>	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais		
<i>En bleu laitages</i>	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef		
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= 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*