

Toute l'équipe vous sous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi	Jeudi 5	Vendredi 6
Entrées	taboulé à la menthe	terrine de légumes		salade de chou rouge	cake au fromage
	salade de haricots verts	salade de concombre		macédoine de légumes	radis à croq'sel
	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"		"rien ne se perd"	"rien ne se perd"
	salade composée du jour	salade composée du jour		salade composée du jour	salade composée du jour
Plat principal	cordon bleu	sauté de poulet		bœuf de la ferme de Coralys	calamar à la romaine
	poisson frais du jour	saucisse végétarienne		poisson frais du jour	poisson frais du jour
accompagnements	riz pilaf BIO	semoule BIO		coquillettes BIO	blé BIO concassé
	gratin de chou cheur BIO	épinards BIO		courgettes BIO	carottes BIO mitonnées
produit laitier	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage		assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage
	samos	brie		cantal	babybel
Desserts	donut's	fondant au chocolat		gateau de yaourt	salade de fruits de saison
	donut's chocolat	flan caramel		tarte aux poires	moelleux aux pêches
	dessert du chef	dessert du chef		dessert du chef	dessert du chef
	compote du jour	compote du jour		compote du jour	compote du jour
	corbeille de fruits	corbeille de fruits		corbeille de fruits	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