

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi	Jeudi 13	Vendredi 14
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrées	Macédoine de légumes "Rien ne se perd"	Céleri rémoulade "Rien ne se perd"		Betteraves "Rien ne se perd"	Salade de choux chinois "Rien ne se perd"
Plat principal	Nuggets <i>Poisson FRAIS du jour</i> 	Sauce au petits legumes		Sauté de poulet <i>Poisson FRAIS du jour</i> 	Paupiette de veau <i>Poisson FRAIS du jour</i>
Accompagnements	Semoule bio Haricots verts bio	Penne bio Brocolis bio		Blé bio Trio de légumes bio	Purée bio Epinards bio
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages <i>Bûche de chèvre</i>	Assortiment de fromages et laitages <i>Yaourt</i>		Assortiment de fromages et laitages <i>Yaourt</i>	Assortiment de fromages et laitages <i>Gouda</i>
Desserts	Beignet Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Cookie Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		Mousse chocolat Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Muffin aux framboises Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits
A Volonté raisonnablement	Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO	Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO		Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO	Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO
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

newrest
restauration

LES PLATS SURLIGNÉS EN JAUNE SONT PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES