

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Entrée du chef "Rien ne se perd" <i>Salade composée du jour</i>	Entrées des chefs			
Plat principal	Cordon bleu Poisson FRAIS du jour 	Repas des chefs Poisson FRAIS du jour 			
accompagnements	macaronis Carottes	Accompagnements des chefs			
produit laitier	<i>Assortiment de fromages et laitages</i> Fromage du jour	<i>Assortiment de fromages et laitages</i> Fromage du jour			
Desserts	Donut Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Desserts des chefs Compote du jour Corbeille de fruits			
En marron Viande ou Poisson frais	= 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