



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
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrées	Macédoine de légumes "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Salade de riz "Rien ne se perd" Salade composée du jour		Salade de chou chinois "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Salade niçoise "Rien ne se perd" Salade composée du jour
Plat principal	Cordon bleu Poisson FRAIS du jour	Sauce cheddar		Sauté de dinde Poisson FRAIS du jour	Raviolis Boscone
Accompagnements	Semoule Choux fleurs	Macaronis Haricots verts		Purée Brocolis	Epinards
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages Yaourt	Assortiment de fromages et laitages Emmental		Assortiment de fromages et laitages Yaourt	Assortiment de fromages et laitages Samos
Desserts	Donut Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Salade de fruits Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		Tarte coco mangue Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Cake Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits
A Volonté raisonnablement	Pomme bio Féculents BIO Légumes BIO	Pomme bio Féculents BIO Légumes BIO		Pomme bio Féculents BIO Légumes BIO	Pomme bio Féculents BIO Légumes BIO
En marron Viande fraîche	= Produits locaux	= La ferme de Coeur	= 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