

	LUNDI 11	MARDI 12		JEUDI 14	VENDREDI 15
Entrées	œuf mimosa	cake aux légumes		radis a croquer	pastèque
	concombre a la bulgare	tomate mozzarella		melon	rosette
	"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	paupiettes de veau	nuggets		estouffade de bœuf	estouffade de bœuf
	paupiettes du pêcheur	poisson aux légumes		hachis Parmentier	filet de loup
accompagnements	coquillettes	semoule		épinards	riz
	julienne de legumes	ratatouille			méli mélo de légumes
produit laitier	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage		assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage
	yaourt nature sucre	fromage blanc		emmental	camembert
Desserts	iles flottantes	beignets au chocolat		salade de fruit	gaufre
	pommes au four	beignets aux pommes		gâteau au yaourt	panna cotta aux fruits
	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 fraîche	= produits locaux		La Ferme Coralys	= produits fait maison	
En bleu laitages	= produits issus de l'agriculture biologique			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	
En vert fruits ou légumes frais	= viandes françaises				

LES PLATS SURLIGNES EN JAUNE SONT PROPOSES EN PRIORITE POUR UN BON EQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES

Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de NEWREST/CORALYS selon les dernières recommandations du GEMRCN.