










	LUNDI 7	MARDI 8		JEUDI 10	VENDREDI 11
Entrées	<i>radis au beurre</i>				
	 <i>salade d'haricots verts</i>				
	 <i>"rien ne se perd"</i> <i>salade composée du jour</i>				
Plat principal	<i>nuggets de volaille</i>	FERIE		FERIE	PONT
	<i>papillote de poisson</i>				
accompagnements	 <i>macaronis</i>				
	 <i>mélange de légumes</i>				
produit laitier	<i>assortiment de fromage et laitage</i>				
	<i>babybel</i>				
Desserts	<i>donut's sucré</i>				
	<i>donut 's chocolat</i>				
	 <i>dessert du chef</i>				
	 <i>compote du jour</i>				
	<i>corbeille de fruits</i>				
<i>En marron Viande fraîche</i>	 = produits locaux		 La Ferme Coralys	 = produits fait maison	
<i>En bleu laitages</i>	 = produits issus de l'agriculture biologique		La ferme Coralys	<b>Les 14 Allergènes les plus courants</b> 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	
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	 = 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.