

Toute l'équipe vous sous souhaite un bon appétit !

Pensez à

vous lavez les mains et respecter les gestes barrières

Midi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	entrée du jour	entrée du jour		entrée du jour	entrée du jour
	"rien ne se perd" <i>salade composée du jour</i>	"rien ne se perd" <i>salade composée du jour</i>		"rien ne se perd" <i>salade composée du jour</i>	"rien ne se perd" <i>salade composée du jour</i>
Plat principal	Viande du jour Poisson du jour	Viande du jour Poisson du jour		Viande du jour Poisson du jour	Viande du jour Poisson du jour
accompagnements	Féculent BIO	Féculent BIO		Féculent BIO	Féculent BIO
	Légumes BIO	Légumes BIO		Légumes BIO	Légumes BIO
produit laitier	<i>assortiment de fromage et laitage</i>	<i>assortiment de fromage et laitage</i>		<i>assortiment de fromage et laitage</i>	<i>assortiment de fromage et laitage</i>
Desserts	dessert du chef	dessert du chef		dessert du chef	dessert du chef
	compote du jour <i>corbeille de fruits</i>	compote du jour <i>corbeille de fruits</i>		compote du jour <i>corbeille de fruits</i>	compote du jour <i>corbeille de fruits</i>
<i>En marron Viande frais</i>	= produits locaux	= La ferme de Coralys		<p>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</p>	
<i>En bleu laitages</i>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien			
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= viandes françaises	= produits maison "Simple et bon"			

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 selon les dernières recommandations du GEMRCN.