

Toute l'équipe vous sous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi	Jeudi 18	Vendredi 19
Entrées	entrée aux choix	entrée aux choix		entrée aux choix	entrée aux choix
Plat principal	cordon bleu poisson frais du jour	quenelle à la tomate poisson frais du jour		sauté de poulet poisson frais du jour	merguez poisson frais du jour omelette
accompagnements	blé concassé BIO épinards à la crème	riz pilaf BIO gratin de chou fleur BIO		torti BIO haricots verts BIO	purée BIO légumes mélangés BIO
produit laitier	assortiment de fromages et laitage yaourt fruit	assortiment de fromages et laitage St Paulin		assortiment de fromages et laitage cantal	assortiment de fromages et laitage yaourt
Desserts	liégeois à la vanille liégeois au chocolat dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	cookies tarte au chocolat dessert du chef compote du jour corbeille de fruits		brioche au sucre maison brioche au chocolat dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	crumble banane chou chantilly dessert du chef compote du jour corbeille de fruits
En marron Viande frais	= 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>	
En bleu laitages	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien			
En vert fruits ou légumes frais	= 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.