

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Entrées	FERIE	betterave au maïs	entrée au choix	coleslaw	wrap de legumes
		salade de quinoa	entrée au choix	soupe du jour	salade de pommes de terre
		"rien ne se perd"	entrée au choix	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"
		salade composée du jour	entrée au choix	salade composée du jour	salade composée du jour
Plat principal		escalope viennoise	crêpe au jambon	sauté de bœuf	nuggets de pois chiches
		poisson frais du jour	poisson	poisson frais du jour	poisson frais du jour
accompagnements		semoule BIO	cœur de blé	riz BIO	pâtes BIO
		tatin de potimarron BIO	légumes variés	épinards BIO	brocolis BIO
produit laitier		assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage
		yaourt		camembert	samos
Desserts		donut's sucre	dessert au choix	tarte au flan patissier	fromage blanc et sont coulis
	donut's chocolat	dessert au choix	tarte tatin	tarte au citron meringuée	
	dessert du chef	dessert au choix	dessert du chef	dessert du chef	
	compote du jour	dessert au choix	compote du jour	compote du jour	
		corbeille de fruits	corbeille de fruits	corbeille de fruits	
En marron Viande et poisson fraiche	= 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.