

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi	Jeudi 14	Vendredi 15
Entrées	salade de blé	friand au fromage		carottes rapées au persil	salade de haricots
	macédoine de légumes	salade de cervelas		rosette	soufflé
	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"		"rien ne se perd"	"rien ne se perd"
	soupe du jour	salade composée		salade composé	salade composée
Plat principal	cordon bleu	calamar à la romaine		rôti de porc au jus	auté de poulet basquaise
	poisson du jour	poisson du jour		poisson du jour	poisson du jour
accompagnements	semoule	purée		farfalle	riz créole
	gratin de courge butternut	carottes fondantes		ratatouille	champignons à la crème
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	buche de chèvre		st paulin	vache qui rit
Desserts	éclair à la vanille	brownie		tarte au flan	tartelette au chocolat
	éclair au chocolat	chouquettes		salade de fruits	tartelettes à la praline
	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 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.