

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Sous réserve des disponibilités de produits, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Midi	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi	Jeudi 20	Vendredi 21
<b>Pain</b>	<i>Pain Local</i>	<i>Pain bio Local (Feu de bois)</i>		<i>Pain Local</i>	<i>Pain Local</i>
<b>Entrées</b>	<i>Salade de radis</i>	<i>Carottes râpées</i>		<i>Salade d'endives</i>	<i>Taboulé</i>
	<i>"Rien ne se perd"</i>	<i>"Rien ne se perd"</i>		<i>"Rien ne se perd"</i>	<i>"Rien ne se perd"</i>
	<i>Salade composée du jour</i>	<i>Salade composée du jour</i>		<i>Salade composée du jour</i>	<i>Salade composée du jour</i>
<b>Plat principal</b>	<i>Œuf béchamel</i>	<i>Merguez</i>		<i>Sauté de bœuf</i>	<i>poisson pané</i>
		<i>Poisson FRAIS du jour</i>		<i>Poisson FRAIS du jour</i>	<i>Poisson FRAIS du jour</i>
<b>Accompagnements</b>	<i>Riz bio</i>	<i>Semoule bio</i>		<i>Lentilles bio</i>	<i>Torsades bio</i>
	<i>Gratin de courgettes bio</i>	<i>Légumes couscous bio</i>		<i>Salsifis bio</i>	<i>Sauté de carottes bio</i>
<b>Produits laitiers</b>	<i>Assortiment de fromages et laitages</i>	<i>Assortiment de fromages et laitages</i>		<i>Assortiment de fromages et laitages</i>	<i>Assortiment de fromages et laitages</i>
	<i>St paulin</i>	<i>Yaourt</i>		<i>Camembert</i>	<i>Yaourt</i>
<b>Desserts</b>	<i>Eclair</i>	<i>Chouquettes</i>		<i>Tarte au flan</i>	<i>Tarte à la praline</i>
	<i>Dessert du chef</i>	<i>Dessert du chef</i>		<i>Dessert du chef</i>	<i>Dessert du chef</i>
	<i>Compote du jour</i>	<i>Compote du jour</i>		<i>Compote du jour</i>	<i>Compote du jour</i>
	<i>Corbeille de fruits</i>	<i>Corbeille de fruits</i>		<i>Corbeille de fruits</i>	<i>Corbeille de fruits</i>
<b>A Volonté raisonnablement</b>	<i>Pommes bio</i>	<i>Pommes bio</i>		<i>Pommes bio</i>	<i>Pommes bio</i>
	<i>Féculents BIO</i>	<i>Féculents BIO</i>		<i>Féculents BIO</i>	<i>Féculents BIO</i>
	<i>Légumes BIO</i>	<i>Légumes BIO</i>		<i>Légumes BIO</i>	<i>Légumes BIO</i>
<i>En marron Viande fraîche</i>	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais		
<i>En bleu laitages</i>	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef		
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= Viande origine France				

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

*LES PLATS SURLIGNES EN JAUNE SONT PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE 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.