

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi	Jeudi 31	Vendredi 1
Entrées	Céleri aux pommes	repas libanais		Chou rouge	Mousse de canard
	"Rien ne se perd" Salade composée du jour	houmous salade fattouche moutabal		"Rien ne se perd" Salade composée du jour	"Rien ne se perd" Salade composée du jour
Plat principal	Knacki	moussaka		Nuggets	Rissollette
	Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour		Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour
accompagnements	Purée bio	Riz bio		Semoule bio	Penne bio
	Brocolis bio			Ratatouille bio	Epinard bio
produit laitier	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
	brie	yaourt a boire		camembert	Yaourt
Desserts	Glace liégeoise	dessert libanais		Tarte aux fruits	Mousse citron cœur framboise
	Dessert du chef	Dessert du chef		Dessert du chef	Dessert du chef
	Compote du jour Corbeille de fruits	Compote du jour Corbeille de fruits		Compote du jour Corbeille de fruits	Compote du jour Corbeille de fruits
En marron Viande ET 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.