

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi	Jeudi 28	Vendredi 29
Entrées	<i>pâté en croute</i>	<i>salade de chou</i>		<i>wrap aux crudités</i>	<i>avocat mayonnaise</i>
	<i>salade de maïs</i>	<i>pomelos</i>		<i>salade d'endives aux noix</i>	<i>salade de riz</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</i>	<i>salade composée</i>		<i>salade composée</i>	<i>salade composée</i>
Plat principal	<i>tomate farcie</i>	<i>nuggets</i>		<i>bolognaise</i>	<i>sauté de porc</i>
	<i>poisson du jour</i>	<i>poisson du jour</i>		<i>bolognaise de la mer</i>	<i>poisson du jour</i>
accompagnements	<i>riz pilaf</i>	<i>lentilles au jus</i>		<i>tagliatelles</i>	<i>semoule</i>
	<i>sauté de brocolis</i>	<i>carottes fondantes</i>		<i>côtes de blettes a la tomates</i>	<i>haricots verts</i>
produit laitier	<i>assortiment de fromage et laitage</i>	<i>assortiment de fromage et laitage</i>		<i>assortiment de fromage et laitage</i>	<i>assortiment de fromage et laitage</i>
	<i>cotentin AFH</i>	<i>comté</i>		<i>yaourt aromatisé</i>	<i>samos</i>
Desserts	<i>gaufre au sucre</i>	<i>gâteau au yaourt</i>		<i>brioche au chocolat</i>	<i>forêt noire</i>
	<i>gaufre au chocolat</i>	<i>mousse au chocolat</i>		<i>brioche à la praline</i>	<i>tarte coco</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>
En marron Viande 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: Sulfités 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.