

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi	Jeudi 4	Vendredi 5
Entrées	salade de lentilles	champignons à la crème		pizza	salade de pâtes au surimi
	salade de concombre	salade niçoise		radis à croquer	carottes rapées
	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"		"rien ne se perd"	"rien ne se perd"
	salade composée	salade composée		salade composée	salade composée
Plat principal	escalope viennoise	omelette		chipolatas	sauté de poulet
	poisson du jour	poisson du jour		poisson du jour	poisson du jour
accompagnements	ebly	frites		semoule	riz
	poelé de legume	épinards		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	emmental		brie	mimolette
Desserts	beignet au chocolat	gâteau de semoule		moelleux fruit citron	tarte citron meringuée
	beignet aux pommes	panna cotta fruit rouge		tarte aux poires	rocher coco
	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	dessert du chef		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: 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.