

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi	Jeudi 14	Vendredi 15
Entrées	<i>Salade de lentilles</i>	<i>Salade verte</i>		<i>Menu du chef</i>	<i>BOL DE RIZ</i>
	"Rien ne se perd" <i>Salade composée du jour</i>	"Rien ne se perd" <i>Salade composée du jour</i>			
Plat principal	<i>Cordon bleu</i>	<i>BOLOGNAISE</i>		<i>Menu du chef</i>	<i>BOL DE RIZ</i>
	<i>Poisson FRAIS du jour</i>	<i>Poisson FRAIS du jour</i>			
accompagnements	<i>Semoule bio</i>	<i>Macaronis bio</i>		<i>Menu du chef</i>	<i>BOL DE RIZ</i>
	<i>Champignons à la crème bio</i>	<i>Trio de légumes bio</i>			
produit laitier	<i>Assortiment de fromages et laitages</i>	<i>Assortiment de fromages et laitages</i>			
	<i>Fromage du jour</i>	<i>Fromage du jour</i>		<i>Menu du chef</i>	<i>YAOURT</i>
Desserts	<i>Profiteroles</i>	<i>Ile flottante</i>		<i>dessert des chefs</i>	
	<i>Dessert du chef</i>	<i>Dessert du chef</i>		<i>desserts des chef</i>	<i>BANANE</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>les menus seront réalisé sous reserve de livraison</i>					
<i>En marron Viande ET fraiche</i>	= 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>	
<i>En bleu laitages</i>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien			
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= 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.