

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi	Jeudi 11	Vendredi 12
Entrées	 taboulé	 coleslaw		menu du chef	bol
	 salade de tomates	mousse de canard		menu du chef	
	 "rien ne se perd"	 "rien ne se perd"		menu du chef	
	 soupe du jour	 soupe du jour		menu du chef	
Plat principal	poulet rôti	cervelas alsacien		menu du chef	de
	poisson du jour	poisson du jour		poisson du jour	
accompagnements	 semoule	 pâtes		menu du chef	
	 mélange de légumes	 gratin de chou fleur		menu du chef	
produit laitier	assortiment de fromage et laitage 	assortiment de fromage et laitage 		assortiment de fromage et laitage 	 riz 
	reblochon	babybel		fromage	
Desserts	donuts au chocolat	 tarte poire chocolat		 menu du chef	
	donuts au sucre	 crème brûlée		 menu du chef	
	 dessert du chef	 dessert du chef		 dessert du chef	
	 compote du jour	 compote du jour		compote du jour	
	corbeille de fruits	corbeille de fruits		corbeille de fruits	
En marron Viande fraîche	 = produits locaux	 = La ferme de Coralys	newrest restauration	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	
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.