

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Sous réserve des disponibilités de produits, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

REPAS DE Pâques

Midi	Lundi 14		Mardi 15	Mercredi	Jeudi 17	Vendredi 18	
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)			Pain Local	Pain Local	
Entrées	Salade de tomates	Carottes rapées		Œuf mimosa au thon	 Bol de Riz BIO 		
	"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"		"Rien ne se perd"			
	Salade composée du jour	Salade composée du jour		Salade composée du jour			
Plat principal	Chipolatas	Tortellini		Sauté d'agneau			
	Poisson FRAIS du jour			Poisson FRAIS du jour			
Accompagnements	Lentilles bio	Ratatouille bio		Pomme Duchesse			
	Purée de céleri bio			Sauté d'haricots verts bio			
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages			Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	
	Fromage du jour			Fromage du jour			Fromage du jour
Desserts	Donut	Dessert des chefs		Surprise de Pâques			
	Dessert du chef			Dessert de Pâques			
	Compote du jour			Compote du jour			
	Corbeille de fruits			Corbeille de fruits			
A Volonté raisonnablement	Pommes bio	Pommes bio		Pommes bio			
	Féculents BIO			Féculents BIO			
	Légumes BIO			Légumes BIO			
En marron Viande fraîche	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais				
En bleu laitages	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef				
En vert fruits ou légumes frais	= Viande origine France						

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

LES PLATS SURLIGNES EN ORANGE 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.