

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi	Jeudi 29	Vendredi 30
<b>Entrées</b>	<i>entrée aux choix</i>	<i>entrée aux choix</i>		<i>entrée aux choix</i>	<i>entrée aux choix</i>
<b>Plat principal</b>	<i>saucisse de strasbourg</i> <i>poisson FRAIS du jour</i> <i>steack haché</i>	<i>boulettes de veau</i> <i>poisson FRAIS du jour</i>		<i>poisson FRAIS du jour</i> <i>galette végétale</i> <i>cordon bleu</i>	<i>paupiettes</i> <i>poisson FRAIS du jour</i>
<b>accompagnements</b>	<i>riz pilaf BIO</i> <i>trio de légumes BIO</i>	<i>macaroni BIO</i> <i>julienne de légumes BIO</i>		<i>semoule BIO</i> <i>purée de buternut BIO</i>	<i>pommes sautées BIO</i> <i>ratatouille BIO</i>
<b>produit laitier</b>	<i>assortiment de fromages et laitage</i> <i>yaourt aromatisé</i>	<i>assortiment de fromages et laitage</i> <i>camembert</i>		<i>assortiment de fromages et laitage</i> <i>yaourt nature sucré</i>	<i>assortiment de fromages et laitage</i> <i>bûche de chèvre</i>
<b>Desserts</b>	<i>dessert du chef</i> <i>dessert du chef</i> <i>dessert du chef</i> <i>compote du jour</i> <i>corbeille de fruits</i>	<i>dessert du chef</i> <i>dessert du chef</i> <i>dessert du chef</i> <i>compote du jour</i> <i>corbeille de fruits</i>		<i>dessert du chef</i> <i>dessert du chef</i> <i>dessert du chef</i> <i>compote du jour</i> <i>corbeille de fruits</i>	<i>dessert du chef</i> <i>dessert du chef</i> <i>dessert du chef</i> <i>compote du jour</i> <i>corbeille de fruits</i>
<b>En marron Viande fraîche</b>	= 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>	
<b>En bleu laitages</b>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien			
<b>En vert fruits ou légumes frais</b>	= 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.