

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi	Jeudi 27	Vendredi 28
Entrées	Salade haricot verts	repas libanais <i>houmous</i>		<i>salade de concombres</i>	<i>carottes rapées</i>
	"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"		"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"
	<i>Salade composée du jour</i>	<i>Salade composée du jour</i>		<i>Salade composée du jour</i>	<i>Salade composée du jour</i>
Plat principal	<i>cordon bleu</i>	<i>falafels</i>		<i>poulet roti</i>	<i>calamar à la romaine</i>
	<i>Poisson FRAIS du jour</i>			<i>Poisson FRAIS du jour</i>	<i>Poisson FRAIS du jour</i>
accompagnements	<i>coquillettes</i>	<i>pomme de terre cube</i>		<i>cœur de blé</i>	<i>riz pilaf</i>
	<i>trio de légumes</i>	<i>légumes moussaka</i>	<i>sauté de carottes</i>	<i>brocolis</i>	
produit laitier	<i>Assortiment de fromages et laitages</i>	<i>Assortiment de fromages et laitages</i>	<i>Assortiment de fromages et laitages</i>	<i>Assortiment de fromages et laitages</i>	
	<i>petit louis</i>	<i>yaourt</i>	<i>st paulin</i>	<i>tomme blanche</i>	
Desserts	<i>éclair au chocolat</i>	<i>riz au lait à la fleur d'oranger</i>	<i>moelleux citron</i>	<i>cookies</i>	
	<i>Dessert du chef</i>	<i>Dessert du chef</i>	<i>Dessert du chef</i>	<i>Dessert du chef</i>	
	<i>Compote du jour</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>Corbeille de fruits</i>	
<i>En marron Viande fraîche</i>	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais		
<i>En bleu laitages</i>	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef		
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= 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 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.