

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi	Mardi 2	Mercredi	Jeudi 4	Vendredi 5
Entrées		macédoine de légumes "Rien ne se perd" Salade composée du jour		salade de tomates "Rien ne se perd" Salade composée du jour	celerie remoulade "Rien ne se perd" Salade composée du jour
Plat principal		wings Poisson FRAIS du jour 		sauté de porc Poisson FRAIS du jour 	sauce au petit legumes
accompagnements		semoule haricot vert		blé ratatouille	farfalle salsifi
produit laitier		Assortiment de fromages et laitages yaourt		Assortiment de fromages et laitages bûche de chèvre	Assortiment de fromages et laitages emmental
Desserts		donut Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		rocher coco Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	tarte au citron Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits
En marron Viande fraîche	= Produits locaux = La ferme de Cœur	= Produits frais			
En bleu laitages	= Produits biologiques = Végétarien	= 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 JAUNE SONT PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE 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.