

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Repas Espagnol					
Midi	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		FERIE	Pain Local
Entrée	Macédoine de légumes	Salade de concombres			Bruschetta
	"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"			"Rien ne se perd"
	Salade composée du jour	Salade composée du jour			Pan con tomate
Plat principal	Cordon bleu	Crêpe au fromage			
	Poisson FRAIS du jour				
Accompagnements	Purée bio	Coquillettes bio			Assortiment de fromages et laitages
	Carottes bio	Haricots verts bio			
Produit laitier	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages			Crème catalane
	Yaourt	Brie			
Desserts	Beignet	Fondant au chocolat	Compote du jour		
	Dessert du chef	Dessert du chef	Corbeille de fruits		
	Compote du jour	Compote du jour	Pommes bio		
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Féculent BIO		
A Volonté raisonnablement	Pommes bio	Pommes bio	Légumes BIO		
	Féculent BIO	Féculent 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.