

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrées	entrée au choix	entrée au choix		entrée au choix	entrée au choix
Plat principal	tomates farcies poisson FRAIS du jour omelettes maison	chipolatas grillées poisson FRAIS du jour sauté de porc		bœuf braisé aux carottes poisson FRAIS du jour	paupiettes de dinde paupiettes au saumon
accompagnements	riz pilaf BIO sauté de brocolis BIO	semoule BIO gratin de chou fleur BIO		spiral BIO gratin d'aubergine BIO	petits pois BIO haricots plats BIO
produit laitier	assortiment de fromages et laitage camembert	assortiment de fromages et laitage babybel		assortiment de fromages et laitage kiri	assortiment de fromages et laitage yaourt à boire
Desserts	crème dessert chocolat crème dessert vanille dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	gâteau au yaourt chouquettes dessert du chef compote du jour corbeille de fruits		tarte poire chocolat cake de Sophie dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	coupe de fraises glace dessert du chef compote du jour corbeille de fruits
En marron Viande fraîche	= 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>	
En bleu laitages	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien			
En vert fruits ou légumes frais	= 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.