

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi	Jeudi 16	Vendredi 17
Entrées	<i>pastèque</i>	<i>taboulé</i>		<i>salade de lentilles</i>	<i>salade de betteraves</i>
	<i>céleri rémoulade</i>	<i>salade de concombres</i>		<i>salade de tomates</i>	<i>tartine provençale</i>
	<i>"rien ne se perd"</i>	<i>"rien ne se perd"</i>		<i>"rien ne se perd"</i>	<i>"rien ne se perd"</i>
	<i>salades composées</i>	<i>salades composées</i>		<i>salades composées</i>	<i>salades composées</i>
Plat principal	<i>tomates farcies</i>	<i>chipolatas grillées</i>		<i>bœuf braisé aux carottes</i>	<i>paupiettes de dinde</i>
	<i>poisson du jour</i>	<i>poisson du jour</i>		<i>poisson du jour</i>	<i>paupiettes au saumon</i>
accompagnements	<i>riz pilaf BIO</i>	<i>purée</i>		<i>pâtes spirales BIO</i>	<i>petits pois BIO</i>
	<i>julienne de légumes BIO</i>	<i>gratin de chou fleur BIO</i>		<i>gratin d'aubergine BIO</i>	<i>haricots plats BIO</i>
produit laitier	<i>assortiment de fromages et laitage</i>	<i>assortiment de fromages et laitage</i>		<i>assortiment de fromages et laitage</i>	<i>assortiment de fromages et laitage</i>
	<i>bombel</i>	<i>comté</i>		<i>kiri</i>	<i>yaourt à boire</i>
Desserts	<i>crème dessert chocolat</i>	<i>tarte poire chocolat</i>		<i>gateau au yaourt</i>	<i>coupe de fraises</i>
	<i>crème dessert vanille</i>	<i>chouquettes</i>		<i>cake de Sophie</i>	<i>glace</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 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>	
<i>En bleu laitages</i>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien			
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= 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.