

Midi		Mardi 25	Mercredi	Jeudi 27	Vendredi 28
Entrées		entrée du jour		entrée du jour	entrée du jour
Plat principal		chausson bolognaise poisson FRAIS du jour croque tofu emmental		bolognaise poisson FRAIS du jour poisson FRAIS du jour	cuisson de poulet poisson FRAIS du jour
accompagnements		purée épinards BIO		macaronis BIO légumes du jour	riz BIO trio de légumes BIO
produit laitier		assortiment de fromages et laitage FROMAGE		assortiment de fromages et laitage yaourt aromatisé	assortiment de fromages et laitage brie
Desserts		beignet au chocolat beignet aux pommes dessert du chef compote du jour corbeille de fruits		brownies tarte à la praline dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	mousse au chocolat chouquettes 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 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.