

Midi		Mardi 25	Mercredi	Jeudi 27	Vendredi 28
<b>Entrées</b>		<b>entrée du jour</b>		<b>entrée du jour</b>	<b>entrée du jour</b>
<b>Plat principal</b>		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
<b>accompagnements</b>		purée épinards <b>BIO</b>		macaronis <b>BIO</b> légumes du jour	riz <b>BIO</b> trio de légumes <b>BIO</b>
<b>produit laitier</b>		assortiment de fromages et laitage FROMAGE		assortiment de fromages et laitage yaourt aromatisé	assortiment de fromages et laitage brie
<b>Desserts</b>		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
<b>En marron Viande fraîche</b>	= produits locaux	= La ferme de Coralys		<p>Les 14 Allergènes les plus courants</p> <p>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</p> <p>Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte</p>	
<b>En bleu laitages</b>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien			
<b>En vert fruits ou légumes frais</b>	= 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.