

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

repas carnaval choix des élèves

| Midi | Lundi 26 | Mardi 27 | Mercredi | Jeudi 29 | Vendredi 30 |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------|----------|-------------|
| Pain | Pain Local | Pain bio Local (Feu de bois) | | | |
| Entrée | Salade d'haricots verts | Salade verte | | | |
| | "Rien ne se perd" | "Rien ne se perd" | | | |
| | Salade composée du jour | Salade composée du jour | | | |
| Plat principal | Sauce cheddar | cheesburger | | | |
| | | fishburger | | | |
| Accompagnements | Macaronis bio | frites | | | |
| | Carottes bio | | | | |
| Produit laitier | Assortiment de fromages et laitages | Assortiment de fromages et laitages | | | |
| | Gouda | Yaourt | | | |
| Desserts | Flan caramel | Bugnes | | | |
| | Dessert du chef | Dessert du chef | | | |
| | Compote du jour | Compote du jour | | | |
| A Volonté raisonnablement | Corbeille de fruits | Corbeille de fruits | | | |
| | Pommes bio | Pommes 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 | | | | |

FERIE

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 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.