

Midi	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrées		<i>salade de haricots verts</i> <i>salade de pois chiches</i> "rien ne se perd" <i>salades composées</i>		<i>melon</i> <i>salade de pâtes</i> "rien ne se perd" <i>salades composées</i>	<i>mousse de canard</i> <i>œuf mayonnaise</i> "rien ne se perd" <i>salades composées</i>
Plat principal		<i>chausson bolognaise</i> <i>poisson du jour</i>		<i>côte de porc</i> <i>poisson du jour</i>	<i>cuisse de poulet</i> <i>poisson du jour</i>
accompagnements		<i>purée</i> <i>haricots verts bio</i>		<i>coquillettes bio</i> <i>salsifis bio</i>	<i>riz bio</i> <i>julienne de légumes bio</i>
produit laitier		<i>assortiment de fromages et laitage</i> <i>tome</i>		<i>assortiment de fromages et laitage</i> <i>yaourt aromatisé</i>	<i>assortiment de fromages et laitage</i> <i>brie</i>
Desserts		<i>flan caramel</i> <i>flan chocolat</i> <i>dessert du chef</i> <i>compote du jour</i> <i>corbeille de fruits</i>		<i>brownies</i> <i>tarte à la praline</i> <i>dessert du chef</i> <i>compote du jour</i> <i>corbeille de fruits</i>	<i>mousse au chocolat</i> <i>chouquettes</i> <i>dessert du chef</i> <i>compote du jour</i> <i>corbeille de fruits</i>
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.