

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi	Jeudi 24	Vendredi 25
Entrées	<i>entrée du jour</i>	<i>entrée du jour</i>		<i>entrée du jour</i>	<i>entrée du jour</i>
Plat principal	tomate farcie poisson FRAIS du jour 	cordon bleu poisson FRAIS du jour pané fromage /épinards 		sauté d'agneau poisson FRAIS du jour 	poisson meunière poisson FRAIS du jour
accompagnements	semoule BIO chou fleur BIO	riz BIO haricot beurre BIO		pates BIO purée de carottes BIO	petit pois BIO courgette
produit laitier	assortiment de fromages et laitage yaourt aromatisé	assortiment de fromages et laitage kiri		assortiment de fromages et laitage yaourt nature sucré	assortiment de fromages et laitage brie
Desserts	crème liegeoise tarte maison dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	tarte aux poires rose des sables dessert du chef compote du jour corbeille de fruits		tarte au flan quatre quart dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	roulé à la confiture muffin 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 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.