



Menu de la semaine 26 du : 27 AU 1ER JUILLET

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi	Jeudi 30	Vendredi 1ER
Entrées	feuilleté au fromage "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Carotte râpée "Rien ne se perd" Salade composée du jour		Salade de lentilles "Rien ne se perd" Salade composée du jour	ENTRÉES DES CHEFS
	Chipolatas Poisson FRAIS du jour	Paupiette de veau Poisson FRAIS du jour		calamar Poisson FRAIS du jour	
Plat principal				Steak de légumes Coquillettes BIO legume du jour BIO	chipo Poisson riz légumes du jour
accompagnements	purée BIO haricot vert BIO	Cœur de blé BIO aubergine BIO		Assortiment de fromages et laitages Yaourt	Assortiment de fromages et laitages
produit laitier	Assortiment de fromages et laitages Fromage du jour	Assortiment de fromages et laitages Fromage du jour			
Desserts	Beignet Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Salade de fruits Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		dessert du chef Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	dessert du chef
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				

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: Céleri 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 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.