

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi	Jeudi 27	Vendredi 28
<b>Entrées</b>	coleslaw	<i>pâté de campagne</i>		pomelos	wrap de crudités
	macédoine de légumes	salade de concombres		salade de riz	pastèque
	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"		"rien ne se perd"	"rien ne se perd"
	salades composées	salades composées		salades composées	salades composées
<b>Plat principal</b>	tomates farcies	nuggets		paupiettes de veau	côte de porc
	poisson du jour	poisson du jour		poisson du jour	poisson du jour
<b>accompagnements</b>	purée	riz		pâtes	semoule
	chou fleur	haricot beurre		purée de carotte	courgettes
<b>produit laitier</b>	assortiment de fromages et laitage	assortiment de fromages et laitage		assortiment de fromages et laitage	assortiment de fromages et laitage
	yaourt aromatisé	kiri		yaourt nature sucré	brie
<b>Desserts</b>	crêpe au nutella	tarte aux poires		tarte au flan	roulé à la confiture
	crêpe au sucre	rose des sables		quatre quart	muffin
	dessert du chef	dessert du chef		dessert du chef	dessert du chef
	compote du jour	compote du jour		compote du jour	compote du jour
	corbeille de fruits	corbeille de fruits		corbeille de fruits	corbeille de fruits
<b>En marron Viande fraîche</b>	= 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>	
<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 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.