

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 30		Mardi 1ER	Mercredi	Jeudi 3	Vendredi 4
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)			Pain Local	
Entrée	Entrée des chefs	Entrée des chefs			Entrée des chefs	
	"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"			"Rien ne se perd"	
	Salade composée du jour	Salade composée du jour			Salade composée du jour	
Plat principal	Saucisse de Strasbourg	Winggs			cheeseburger	
	Poisson FRAIS du jour 	Poisson FRAIS du jour 			fish burger 	
Accompagnements	Macaroni bio	Semoule			Frites	
	Ratatouille	Panais			Gratin d'aubergine	
Produit laitier	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages			Assortiment de fromages et laitages	
	Fromage du jour	Fromage du jour			Fromage du jour	
Desserts	Dessert des chefs	Dessert des chefs			Dessert des chefs	
	Compote du jour	Compote du jour			Compote du jour	
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits			Corbeille de fruits	
A Volonté raisonnablement	Pommes bio	Pommes bio			Pommes bio	
	Féculent BIO	Féculent BIO			Féculent BIO	
	légumes BIO	légumes BIO			légumes BIO	
En marron Viande fraîche	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais	newrest restauration		
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: 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 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.