

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Entrées	<i>salade de lentilles</i>	<i>melon</i>	<i>menu du chef</i>	<i>menu du chef</i>	journée pédagogique
	<i>salade de tomates</i>	<i>pastèque</i>	<i>menu du chef</i>	<i>menu du chef</i>	
	<i>"rien ne se perd"</i>	<i>"rien ne se perd"</i>	<i>menu du chef</i>	<i>menu du chef</i>	
	<i>salades composées</i>	<i>salades composées</i>	<i>menu du chef</i>	<i>menu du chef</i>	
Plat principal	<i>paupiette de dinde</i>	<i>côtes de porc</i>	<i>lasagne bœuf</i>	<i>pizza de la terre</i>	
	<i>poisson du jour</i>	<i>poisson du jour</i>	<i>lasagne poisson</i>	<i>pizza de la mer</i>	
accompagnements	<i>semoule</i>	<i>frites</i>		<i>tomates à la provençale</i>	
	<i>carottes</i>	<i>haricots verts</i>	<i>brocolis</i>		
produit laitier	<i>assortiment de fromages et laitage</i>	<i>assortiment de fromages et laitage</i>	<i>assortiment de fromages et laitage</i>	<i>assortiment de fromages et laitage</i>	
	<i>fromage</i>	<i>fromage</i>	<i>fromage</i>	<i>fromage</i>	
Desserts	<i>beignet pomme</i>	<i>menu du chef</i>	<i>menu du chef</i>	<i>menu du chef</i>	
	<i>beignet chocolat</i>	<i>menu du chef</i>	<i>menu du chef</i>	<i>menu du chef</i>	
	<i>dessert du chef</i>	<i>dessert du chef</i>	<i>menu du chef</i>	<i>menu du chef</i>	
	<i>compote du jour</i>	<i>compote du jour</i>	<i>menu du chef</i>	<i>menu du chef</i>	
	<i>corbeille de fruits</i>	<i>corbeille de fruits</i>	<i>corbeille de fruits</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.