

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi	Jeudi 22	Vendredi 23
Entrées	Salade de concombre	Duo de crudités		taboulé	Friand au fromage
	"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"		"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"
	Salade composée du jour	Salade composée du jour		Salade composée du jour	Salade composée du jour
Plat principal	Tomate farcie	Merguez		Chili con carne	Poisson pané
	Poisson FRAIS du jour 	Poisson FRAIS du jour 		Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour
accompagnements	Coquillettes BIO	Semoule BIO		Riz BIO	Lentilles BIO
	Gratin de courgettes BIO	sauté de légumes		Salsifis BIO	Chou de Bruxelles BIO
produit laitier	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
	Fromage blanc	Emmental	Yaourt	Brie	
Desserts	Donut	quatre quart	Rose des sables	Cookie	
	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	
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: Cèleri J: Moutarde K: Graines de Sésame L: Sulfités 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.