

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Entrées	pâté croûte	cèleri rémoulade		feuilletté hot dog	tarte de pomme de terre
	salade de chou rouge	salade de pois chiches		carottes râpées	concombre au fromage blanc
	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"		"rien ne se perd"	"rien ne se perd"
Plat principal	soupe du jour	soupe du jour		soupe du jour	soupe du jour
	boulettes	sauté de bœuf		wings de poulet	paupiette
	poisson FRAIS du jour	poisson FRAIS du jour		poisson FRAIS du jour	poisson frais de jour
accompagnements	purée	riz pilaf		coquillettes BIO	semoule BIO
	choux de Bruxelles BIO	sauté de champignons BIO		endive à la béchamel	haricots verts BIO
produit laitier	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage		assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage
	cantal	emmental		yaourt nature sucré	samos
Desserts	profiteroles	chouquettes		brioche à la praline	tarte à la praline
	crème dessert	fondant		brioche au sucre	tarte au chocolat
	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 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.