

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi	Jeudi 15	Vendredi 16
<b>Entrées</b>	<i>pâté en croûte</i>	<i>salade de concombre</i>		<i>feuilleté hot dog</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>salade de chou rouge</i>	<i>salade du jour</i>		<i>carottes râpées</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>"rien ne se perd"</i>	<i>"rien ne se perd"</i>		<i>"rien ne se perd"</i>	<i>"rien ne se perd"</i>
	<i>soupe du jour</i>	<i>soupe du jour</i>		<i>soupe du jour</i>	<i>soupe du jour</i>
<b>Plat principal</b>	<i>steak de bœuf</i>	<i>tortellini bœuf</i>		<i>quenelles nature sauce nantua</i>	<i>escalope viennoise</i>
	<i>poisson frais du jour</i>	<i>tortellini fromage</i> <i>poisson frais du jour</i>		<i>poisson frais du jour</i>	<i>poisson frais du jour</i> <i>menu du chef</i>
<b>accompagnements</b>	<i>semoule</i>	<i>sauté de champignons</i>		<i>coquillettes BIO</i>	<i>riz BIO</i>
	<i>ratatouille BIO</i>	<i>BIO</i>		<i>carottes BIO</i>	<i>trio de légumes BIO</i>
<b>produit laitier</b>	<i>assortiment de fromages et laitages</i>	<i>assortiment de fromages et laitages</i>		<i>assortiment de fromages et laitages</i>	<i>assortiment de fromages et laitages</i>
	<i>buche de chevre</i>	<i>camembert</i>		<i>yaourt nature sucré</i>	
<b>Desserts</b>	<i>profiteroles</i>	<i>chouquette</i>		<i>brioche praline</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>flan chocolat</i>	<i>tarte chocolat</i>		<i>brioche au sucre</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>dessert du chef</i>	<i>dessert du chef</i>		<i>dessert du chef</i>	<i>dessert du chef</i>
	<i>compote du jour</i> <i>corbeille de fruits</i>	<i>compote du jour</i> <i>corbeille de fruits</i>		<i>compote du jour</i> <i>corbeille de fruits</i>	<i>compote du jour</i> <i>corbeille de fruits</i>
<i>En marron Viande et poisson fraîche</i>	= 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>	
<i>En bleu laitages</i>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien			
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= 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.