

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi	Jeudi 17	Vendredi 18
Entrées	<i>pâté 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 de pois chiche</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>
Plat principal	<i>paupiette de veau</i>	<i>tortellini bœuf</i>		<i>côte de porc aux herbes</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>poisson frais du jour</i>	<i>tortellini fromage</i>		<i>crêpe au fromage</i>	<i>menu du chef</i>
accompagnements	<i>purée</i>	<i>sauté de champignons</i>		<i>coquillettes BIO</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>choux de bruxelles BIO</i>	<i>BIO</i>		<i>endive bechamel BIO</i>	<i>menu du chef</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>samos</i>	<i>emmental</i>		<i>yaourt nature sucre</i>	<i>cantal</i>
Desserts	<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>compote du jour</i>		<i>compote du jour</i>	<i>compote du jour</i>
	<i>corbeille de fruits</i>	<i>corbeille de fruits</i>		<i>corbeille de fruits</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.