

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi	Jeudi 11	Vendredi 12
Entrées	salade de tomates et sa mozzarella	salade de concombre	salade de pomme de terre	ferié	journée pédagogique
	betterave mayonnaise	macédoine de légumes	salade de pâtes		
	velouté de légumes	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"		
	salade composée du jour	salade composée du jour	salade composée du jour		
Plat principal	ailles de poulet	boulettes de veau	cordon bleu		
	poisson FRAIS du jour	poisson FRAIS du jour	poisson FRAIS du jour		
accompagnements	tortis BIO	riz créole BIO	semoule BIO		
	gratin de chou BIO	sauté de brocolis BIO	carottes persillées BIO		
produit laitier	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage		
	yaourt nature	cantal	brie		
Desserts	donut's sucre	roulé nutella	tarte à l'ananas		
	donut's chocolat	chouquettes	crème dessert		
	dessert du chef	dessert du chef	dessert du chef		
	compote du jour	compote du jour	compote du jour		
	corbeille de fruits	corbeille de fruits	corbeille de fruits		
En marron Viande fraîche	= produits locaux	= La ferme de Coralys		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	
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.