

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi	Jeudi 9	Vendredi 10
Entrées	Endives aux noix	Céleri rémoulade		Taboulé	Carottes râpées
	Salade de concombre	"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	Blanquette de veau	Sauce aux petits légumes		Sauté de porc	Nuggets
	Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour		Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour
Accompagnements	Riz	Torsade		Semoule	Purée
	Carottes sautées	Trio de légumes		Salsifis	Sauté de chou fleur
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages				
	Yaourt	Bûche de chèvre	Yaourt	Cantal	
Desserts	Beignet	Crème dessert	Tarte praline	Chouquettes	
	Dessert du chef	Dessert du chef	Dessert du chef	Dessert du chef	
	Compote du jour <b>BIO</b>				
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	
<i>En marron Viande fraîche</i>	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais		
<i>En bleu laitages</i>	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef		
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= 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: Sulfites M: Lupin N: Mollusques

Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte

*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.