

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Entrées	Soupe de légumes	Salade de pâtes		concombre vinaigrette	pizza
	"Rien ne se perd"	"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	escalope viennoise	cervelas alsacien		Cuisse de poulet	calamar
	Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour		Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour
	cordons bleus végé				
accompagnements	cœur de ble BIO	petit pois BIO	Macaroni	Semoule BIO	
	Haricots verts BIO	Fondue de poireaux BIO	Epinards BIO	carottes BIO	
produit laitier	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	
	petit louis	samos	tomme grise	yaourt nature	
Desserts	donuts	îles flottantes	tropezienne	Roulé à la fraise	
	Dessert du chef	Dessert du chef	Dessert du chef	Dessert du chef	
	Compote du jour BIO Corbeille de fruits	Compote du jour BIO Corbeille de fruits	Compote du jour BIO Corbeille de fruits	Compote du jour BIO Corbeille de fruits	
En marron Viande fraîche	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais		
En bleu laitages	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef		
En vert fruits ou légumes frais	= 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 PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE 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.