

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 1	Mardi 2	Mercredi	Jeudi 4	Vendredi 5
<b>Entrées</b>	<b>entrée au choix</b>	<b>entrée au choix</b>		<b>repas chinois</b>	<b>entrée au choix</b>
<b>Plat principal</b>	ailes de poulet poisson frais du jour	saucisse de Francfort poisson frais du jour		emincé de porc laqué poisson frais du jour	repas du chef repas du chef
<b>accompagnements</b>	semoule <b>BIO</b> carottes <b>BIO</b>	coquillettes <b>BIO</b> epinard a la creme <b>BIO</b>		riz cantonais <b>BIO</b> légumes du soleil <b>BIO</b>	repas du chef repas du chef
<b>produit laitier</b>	assortiment de fromage et laitage gouda	assortiment de fromage et laitage yaourt		assortiment de fromage et laitage babybel	assortiment de fromage et laitage brie
<b>Desserts</b>	beignet au chocolat beignet aux pommes dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	rose des sables gateau au yaourt dessert du chef compote du jour corbeille de fruits		rocher coco litchis dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	repas du chef repas du chef dessert du chef compote du jour corbeille de fruits
<b>En marron Viande frais</b>	= 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>	
<b>En bleu laitages</b>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien			
<b>En vert fruits ou légumes frais</b>	= 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.