

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

repas de noel

Midi	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrées	<i>endive aux noix</i>	<i>salade de pâtes tricolore</i>		<i>pate croûte richelieu</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>céleri rémoulade</i>	<i>coleslaw</i>		<i>mousse de foie</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>menu du chef</i>
	<i>salade composée du jour</i>	<i>salade composée du jour</i>		<i>salade composée du jour</i>	<i>menu du chef</i>
Plat principal	<i>chou farci</i>	<i>saucisse de francfort</i>		<i>suprême de volaille à la crème</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>poisson frais du jour</i>	<i>poisson frais du jour</i>		<i>poisson frais du jour</i>	<i>poisson frais du jour</i>
accompagnements	<i>semoule</i>	<i>coquillettes BIO</i>		<i>pomme dauphine</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>purée de panais bio</i>	<i>épinard bio</i>		<i>poêlée ardéchoise</i>	<i>menu du chef</i>
produit laitier	<i>assortiment de fromage et laitage</i>	<i>assortiment de fromage et laitage</i>		<i>assortiment de fromage et laitage</i>	<i>assortiment de fromage et laitage</i>
	<i>samos</i>	<i>petit suisse</i>		<i>camembert</i>	<i>fromage du jour</i>
Desserts	<i>chausson aux pommes</i>	<i>chou chantilly</i>		<i>bûche vanille</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>crème dessert</i>	<i>moelleux citron</i>		<i>bûche chocolat</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>dessert du chef</i>	<i>dessert du chef</i>		<i>dessert du chef</i>	<i>menu 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.