

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi	Jeudi 17 repas de NOEL	Vendredi 18
Entrées	<i>radis à croquer</i> <i>salade de riz</i> <i>"rien ne se perd"</i> <i>salade composée du jour</i>	<i>quiche maison</i> <i>salade du jour</i> <i>"rien ne se perd"</i> <i>salade composée du jour</i>		<i>mousse de canard</i> <i>toast de saumon fumé</i> <i>pâté croute Richelieu</i> <i>salade de noel</i>	<i>menu de chef</i> <i>menu de chef</i> <i>menu de chef</i> <i>salade composée du jour</i>
Plat principal	<i>poisson pané</i> <i>poisson frais du jour</i>	<i>carbonara</i> <i>poisson frais du jour</i> <i>carbonara mer</i>		<i>roulade de dinde aux marrons</i> <i>le civet de noel</i> <i>saumon grillé</i>	<i>menu de chef</i> <i>menu de chef</i> <i>menu de chef</i>
accompagnements	<i>riz BIO</i> <i>gratin de chou fleur BIO</i>	<i>macaroni BIO</i> <i>sauté de carottes BIO</i>		<i>pomme dauphine</i> <i>tomate farcie d'automne</i>	<i>menu de chef</i> <i>menu de chef</i>
produit laitier	<i>assortiment de fromage et laitage</i> <i>fromage</i>	<i>assortiment de fromage et laitage</i> <i>yaourt</i>		<i>assortiment de fromage et laitage</i> <i>fromage du jour</i>	<i>assortiment de fromage et laitage</i> <i>fromage du jour</i>
Desserts	<i>dessert choisi par les Terminales 3</i>	<i>mystère des poires</i> <i>tarte aux pommes</i> <i>dessert du chef</i> <i>compote du jour</i> <i>corbeille de fruits</i>		<i>bûche vanille</i> <i>bûche chocolat</i> <i>dessert du chef</i> <i>compote du jour</i> <i>corbeille de fruits</i>	<i>menu de chef</i> <i>menu de chef</i> <i>dessert du chef</i> <i>compote du jour</i> <i>corbeille de fruits</i>
En marron Viande frais	= 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>	
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.