

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrées	ENTRÉE AU CHOIX	ENTRÉE AU CHOIX	ENTRÉE AU CHOIX		
Plat principal	sauté de porc poisson FRAIS du jour <small>Produits Frais</small>	boulettes de veau poisson FRAIS du jour <small>Produits Frais</small>	poulet basquaise poisson FRAIS du jour <small>Produits Frais</small>		
accompagnements	semoule BIO carottes BIO	macaroni BIO haricot vert BIO	purée légumes du jour BIO		
produit laitier	assortiment de fromages et laitage yaourt nature sucré	assortiment de fromages et laitage cotentin AFH	assortiment de fromages et laitage cotentin AFH		
Desserts	chocolat liégeois vanille liégeoise dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	bearre glacé bearre glacé dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	dessert du chef dessert du chef dessert du chef dessert du chef dessert du chef		
En marron Viande fraîche	= produits locaux	= La ferme de Coralys		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	
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.