

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
<b>Entrées</b>	<b>ENTRÉE AU CHOIX</b>	<b>ENTRÉE AU CHOIX</b>	<b>ENTRÉE AU CHOIX</b>		
<b>Plat principal</b>	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>		
<b>accompagnements</b>	semoule <b>BIO</b> carottes <b>BIO</b>	macaroni <b>BIO</b> haricot vert <b>BIO</b>	purée légumes du jour <b>BIO</b>		
<b>produit laitier</b>	assortiment de fromages et laitage yaourt nature sucré	assortiment de fromages et laitage cotentin AFH	assortiment de fromages et laitage cotentin AFH		
<b>Desserts</b>	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		
<b>En marron Viande fraîche</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.