

Toute l'équipe vous sous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi	Jeudi 1er	Vendredi 2
Entrées	entrée aux choix	entrée aux choix		entrée aux choix	bol de riz
Plat principal	paupiettes de veau poisson frais du jour	boulettes de bœuf poisson frais du jour		saucisse de Francfort poisson frais du jour galettes coco courgette	bol de riz
accompagnements	macaronie BIO légumes mélangés BIO	semoule BIO buternut BIO		petit pois BIO carottes persillées BIO	
produit laitier	assortiment de fromages et laitage yaourt	assortiment de fromages et laitage bûche de chèvre		assortiment de fromages et laitage gouda	yaourt
Desserts	crêpe au nutella crêpe au sucre dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	rocher coco tarte au flan dessert du chef compote du jour corbeille de fruits		gateau au yaourt tarte citron dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	banane
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.