

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Sous réserve des disponibilités de produits, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Midi	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1ER	Jeudi 2	Vendredi 3
<b>Pain</b>	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)	<b>FERIE</b>	Pain Local	Pain Local
<b>Entrée</b>	<b>Macédoine</b>	Salade de concombres		Salade de maïs	Céleri rémoulade
	"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"		"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"
	Salade composée du jour	Salade composée du jour		Salade composée du jour	Salade composée du jour
<b>Plat principal</b>	<b>Cordon bleu</b>	Crêpe au fromage		<b>Paupiette</b>	Merguez
	Poisson FRAIS du jour			Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour
<b>Accompagnements</b>	Purée	Coquillettes <b>BIO</b>		Riz <b>BIO</b>	Pommes sautées <b>BIO</b>
	Carottes <b>BIO</b>	Haricots verts <b>BIO</b>		Purée de navets <b>BIO</b>	Champignons persillés <b>BIO</b>
<b>Produit laitier</b>	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
	Yaourt	Brie		Yaourt	Cantal
<b>Desserts</b>	Beignet	Fondant chocolat	Tarte praline	Ile flottante	
	Dessert du chef	Dessert du chef	Dessert du chef	Dessert du chef	
	Compote du jour	Compote du jour	Compote du jour	Compote du jour	
<b>A Volonté raisonnablement</b>	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	
	Pommes bio	Pommes bio	Pommes bio	Pommes bio	
	Féculents	Féculents	Féculents	Féculents	
	Légumes	Légumes	Légumes	Légumes	
<b>En marron Viande fraîche</b>	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais		
<b>En bleu laitages</b>	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef		
<b>En vert fruits ou légumes frais</b>	= Viande origine France				

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: Céleri J: Moutarde K: Graines de Sésame L: Sulfites M: Lupin N: Mollusques

Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte

**LES PLATS SURLIGNES EN JAUNE SONT PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE 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.