

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi	Vendredi
Entrées	Jambon blanc	Salade de chou chinois	Pastèque	<i>Férié Ascension</i>	
	"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"		
	Salade composée du jour	Salade composée du jour	Salade composée du jour		
Plat principal	Boulette de bœuf	Sauté de porc	WINGS		
	Poisson FRAIS du jour 	Poisson FRAIS du jour 	Poisson FRAIS du jour 		
accompagnements	Semoule BIO	Coquillette BIO	Frites		
	Epinards BIO	Brocolis BIO	Carottes BIO		
produit laitier	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		
	Yaourt	Mimolette	Bûche		
Desserts	Donuts	Fondant	Salade de fruits		
	Dessert du chef	Dessert du chef	Dessert du chef		
	Compote du jour	Compote du jour	Compote du jour		
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		
En marron Viande fraîche	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais		
En bleu laitages	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef		
En vert fruits ou légumes frais	= 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: Cèleri 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.