

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 31	Mardi 1	Mercredi	Jeudi 3	Vendredi 4
Entrées	ENTRÉE AU CHOIX	ENTRÉE AU CHOIX		ENTRÉE AU CHOIX	ENTRÉE AU CHOIX
Plat principal	cervelas Alsacien poisson FRAIS du jour	carbonara poisson FRAIS du jour		steack poisson FRAIS du jour quenelle nature	calamar a la romaine poisson FRAIS du jour
accompagnements	riz BIO chou fleur BIO	penne BIO ratatouille BIO		frites haricots verts BIO	lentilles BIO carottes BIO
produit laitier	assortiment de fromages et laitage mimolette	assortiment de fromages et laitage yaourt aromatisé		assortiment de fromages et laitage yaourt nature sucré	assortiment de fromages et laitage edam
Desserts	donuts choco donuts au sucre dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	gaufre au nutella gaufre au sucre dessert du chef compote du jour corbeille de fruits		chou chantilly tarte au citron dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	roulé à la pomme fondant dessert du chef compote du jour corbeille de fruits
En marron Viande fraîche	= 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.