

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi	Jeudi 30	Vendredi 31
Entrées	<i>jambon cru</i>	<i>œuf mimosa</i>			
	<i>salade de fenouil</i>	<i>salade de chou chinois</i>			
	<i>"rien ne se perd"</i>	<i>"rien ne se perd"</i>			
	<i>salades composées</i>	<i>salades composées</i>			
Plat principal	<i>sauté de porc</i>	<i>boulettes de veau</i>			
	<i>poisson du jour</i>	<i>poisson du jour</i>			
accompagnements	<i>semoule</i>	<i>coquillettes</i>			
	<i>épinards</i>	<i>brocolis</i>			
produit laitier	<i>assortiment de fromages et laitage</i>	<i>assortiment de fromages et laitage</i>			
	<i>yaourt nature sucré</i>	<i>cotentin AFH</i>			
Desserts	<i>chocolat liégeois</i>	<i>barre glacée</i>			
	<i>vanille liégeois</i>				
	<i>dessert du chef</i>	<i>dessert du chef</i>			
	<i>compote du jour</i>	<i>compote du jour</i>			
	<i>corbeille de fruits</i>	<i>corbeille de fruits</i>			
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.