

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi	Jeudi 10	Vendredi 11
Entrées	entrée du jour	entrée du jour		entrée du jour	entrée du jour
Plat principal	escalope viennoise poisson FRAIS du jour	saucisses de strasbourg poisson FRAIS du jour		roti de porc poisson FRAIS du jour	nuggets poisson FRAIS du jour
accompagnements	farfalle BIO choux de Bruxelles BIO	pommes dt sautées BIO flan de courgettes BIO		cœur de blé BIO sauté de champignons BIO	riz allumettes de légumes BIO
produit laitier	assortiment de fromages et laitage yaourt aromatisé	assortiment de fromages et laitage camembert		assortiment de fromages et laitage yaourt nature sucré	assortiment de fromages et laitage kiri
Desserts	beignet aux pommes beignet au chocolat dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	tarte au chocolat salade de fruits dessert du chef compote du jour corbeille de fruits		brioche au sucre brioche au chocolat dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	roulé au chocolat fraisier 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.