

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1	Vendredi 2
Entrées	salade de lentilles	melon	menu du chef	menu du chef	journée pédagogique
	salade de tomates	pastèque	menu du chef	menu du chef	
	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"	menu du chef	menu du chef	
	salades composées	salades composées	menu du chef	menu du chef	
Plat principal	sauté de veau	boulettes de bœuf	paupiettes de dinde	nuggets	
	poisson FRAIS du jour	poisson FRAIS du jour	poisson FRAIS du jour	poisson FRAIS du jour	
accompagnements	riz BIO	pâtes BIO	frites	semoule	
	légumes du jour BIO	légumes du jour BIO	légumes du jour BIO	légumes du jour BIO	
produit laitier	assortiment de fromages et laitage	assortiment de fromages et laitage	assortiment de fromages et laitage	assortiment de fromages et laitage	
	fromage	fromage	fromage	fromage	
Desserts	beignet aux pommes	menu du chef	menu du chef	menu du chef	
	beignet au chocolat	menu du chef	menu du chef	menu du chef	
	dessert du chef	dessert du chef	menu du chef	menu du chef	
	compote du jour	compote du jour	menu du chef	menu du chef	
	corbeille de fruits	corbeille de fruits	corbeille de fruits	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.