

Toute l'équipe vous sous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrées	salade de tomates	duo de crudités		crêpe au fromage	salade de betteraves
	mousse de canard	taboulé à la menthe		salade de lentilles aux échalotes	salade piémontaise
	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"		"rien ne se perd"	"rien ne se perd"
	salade composée du jour	salade composée du jour		salade composée du jour	salade composée du jour
Plat principal	tomate farcie	chili con carné		merguez	estouffade de bœuf
	poisson du jour	poisson vapeur		poisson	colin sauce bordelaise
accompagnements	cœur de blé <i>BIO</i>	riz au maïs <i>BIO</i>		semoule <i>BIO</i>	coquillettes <i>BIO</i>
	salsifis <i>BIO</i>	épinards <i>BIO</i>		légumes coucous <i>BIO</i>	ratatouille <i>BIO</i>
produit laitier	sortiment de fromages et laitage	sortiment de fromages et laitage		assortiment de fromages et laitage	sortiment de fromages et laitage
	fromage blanc	yaourt aromatisé		emmental	brie
Desserts	quatre quart	banane au chocolat		liégeois	rose des sables
	beignet au chocolat	framboisier		tarte briochée au sucre	salade de fruit frais
	dessert du chef	dessert du chef		dessert du chef	dessert du chef
	compote du jour	compote du jour		compote du jour	compote du jour
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.