

Toute l'équipe vous sous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 1	Mardi 2	Mercredi	Jeudi 4	Vendredi 5
Entrées	entrée aux choix	entrée aux choix		entrée aux choix	entrée aux choix
Plat principal	escalope viennoise poisson frais du jour	sauté de porc au curry poisson frais du jour croque tofu		mijoté de bœuf aux carottes poisson frais du jour	poisson pané poisson frais du jour
accompagnements	lentilles au jus BIO sauté de carottes BIO	semoule BIO salsifis BIO		frites BIO haricots verts BIO	macaronis BIO ratatouille BIO
produit laitier	assortiment de fromages et laitage petit suisse	assortiment de fromages et laitage camembert		assortiment de fromages et laitage yaourt	assortiment de fromages et laitage emmental
Desserts	éclair au chocolat éclair à la vanille dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	muffin aux pépites de chocolat tarte aux poires dessert du chef compote du jour corbeille de fruits		chou chantilly brioche dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	mousse au chocolat salade de fruits dessert du chef compote du jour corbeille de fruits
En marron Viande frais	= 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.