Menu de la semaine 7 du 12 AU 16 FEVRIER 2024

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Sous réserve des disponibilités de produits, les menus sont suseptibles d'être modifiés.

Midi	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi	Jeudi 15	Vendredi 16
		Repas demandé par les collegiens			
Pain	*Pain Local*	*Pain bio Local (Feu de bois)*		*Pain Local*	*Pain Local*
Entrée	*Champignons vinaigrette* *"Rien ne se perd"* *Salade composée du jour*	*Taboulé* *"Rien ne se perd"* *Salade composée du jour*		*Coleslow* *"Rien ne se perd"* *Salade composée du jour*	*Entrée des chefs*
Plat principal	*Tortellini*	*Wings* *Poisson FRAIS du jour*		*Sauce bolognaise* *Poisson FRAIS du jour*	*Plat des chefs*
Accompagnements	*Haricots verts bio*	*Pommes rissolée* *Gratin de potimarron*		*Penne* *Légumes du jour*	*Accompagnements des chefs*
Produit laitier	*Assortiment de fromages et laitages* *Fromage du jour*	*Assortiment de fromages et laitages* *Fromage du jour*		*Assortiment de fromages et laitages* *Fromage du jour*	*Assortiment de fromages et laitages* *Fromage du jour*
Desserts	*Donut* *Dessert du chef* *Compote du jour* *Corbeille de fruits*	*Rose des sables* *Dessert du chef* *Compote du jour* *Corbeille de fruits*		*Dessert du chef* *Dessert du chef* *Compote du jour* *Corbeille de fruits*	*Dessert du chef* *Dessert du chef* *Compote du jour* *Corbeille de fruits*
A Volonté raisonnablement	*Pommes bio* *Féculent* *légumes*	*Pommes bio* *Féculent* *légumes*		*Pommes bio* *Féculent* *légumes*	*Pommes bio* *Féculent* *légumes*

En marron Viande fraiche

E n bleu laitages

En vert fruits ou légumes frais

= Produits locaux

= La ferme de Cœur

= Produits frais

= Produits biologiques

= Végétarien

= Recette du chef

= Viande origine France

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

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.