

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi	Jeudi 14	Vendredi 15
Entrées	<i>salade verte</i>	<i>tomate mozzarella</i>		<i>terrine de légumes</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>macédoine de legumes</i>	<i>rosettes</i>		<i>flammeküeche</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>"rien ne se perd"</i>	<i>"rien ne se perd"</i>		<i>"rien ne se perd"</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>salade composée du jour</i>	<i>salade composée du jour</i>		<i>salade composée du jour</i>	<i>menu du chef</i>
Plat principal	<i>poulet rôti aux herbes de Provence</i>	<i>nuggets</i>		<i>estouffade de veau</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>quenelle à la tomate</i>	<i>poisson sauce chef</i>		<i>filet de loup</i>	<i>menu du chef</i>
accompagnements	<i>pâtes</i>	<i>semoule</i>		<i>petits pois aux oignons</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>légumes mélangés</i>	<i>poêlée de légumes</i>		<i>purée de navet</i>	<i>menu du chef</i>
produit laitier	<i>assortiment de fromage et laitage</i>	<i>assortiment de fromage et laitage</i>		<i>assortiment de fromage et laitage</i>	<i>assortiment de fromage et laitage</i>
	<i>bûche de chèvre</i>	<i>fromage</i>		<i>cantal</i>	<i>menu du chef</i>
Desserts	<i>beignet au chocolat</i>	<i>mousse au chocolat</i>		<i>panna cotta aux fruits rouges</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>beignet aux pommes</i>	<i>tarte fine aux framboises</i>		<i>dessert du chef</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>dessert du chef</i>	<i>dessert du chef</i>		<i>dessert du chef</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>compote du jour</i>	<i>compote du jour</i>		<i>compote du jour</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>corbeille de fruits</i>	<i>corbeille de fruits</i>		<i>corbeille de fruits</i>	<i>corbeille de fruits</i>
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.

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi	Jeudi 7	Vendredi 8
Entrées	macédoine de légumes	salade de concombre		pomelos	tarte à l'oignon
	pâté de campagne	cake aux olives		taboulé	salade de pomme de terre
	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"		"rien ne se perd"	"rien ne se perd"
	soupe du jour	soupe du jour		soupe du jour	soupe du jour
Plat principal	chausson bolognaise	chipolatas		carbonara	omelette maison
	poisson du jour	poisson du jour		carbonara de la mer	échine de porc
accompagnements	coquillettes	purée		macaronis	riz pilaf
	flan de légumes	haricots verts		carottes	brocolis
produit laitier	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage		assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage
	babybel	yaourt		gouda	cantal
Desserts	gaufre au sucre	muffin au chocolat		tropézienne	crème brûlée
	gaufre au chocolat	muffin à la framboise		salade de fruits	marbré
	dessert du chef	dessert du chef		dessert du chef	dessert du chef
	compote du jour	compote du jour		compote du jour	compote du jour
	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 SURLIGNÉS EN JAUNE SONT PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE 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.

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi	Jeudi 31	Vendredi 1er
Entrées	salade de riz	tomate fêta		rosette	Bruschetta
	salade de cervelas	salade de maïs		salade de chou fleur	salade de surimi
	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"		"rien ne se perd"	"rien ne se perd"
	soupe du jour	soupe du jour		soupe du jour	soupe du jour
Plat principal	saucisse de strasbourg	boulettes de bœuf		lasagne	sauté de porc
	poisson du jour	gratin de poisson		lasagne poisson	poisson du jour
accompagnements	farfale	riz		épinards	semoule
	gratin de courgettes	champignons à la crème		allumettes de légumes	
produit laitier	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage		assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage
	yaourt	fromage		reblochon	bûche Pilat
Desserts	éclair au chocolat	cake ananas		tartine de nutella	tarte à la praline
	éclair à la vanille	bonbon au chocolat		tarte aux myrtilles	chausson aux pommes
	dessert du chef	dessert du chef		dessert du chef	dessert du chef
	compote du jour	compote du jour		compote du jour	compote du jour
	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: Sulfités 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.

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi	Jeudi 24	Vendredi 25
Entrées	<i>salade de chou blanc</i>	<i>pâté croûte</i>		<i>pizza</i>	<i>carottes rapées</i>
	<i>pois chiche vinaigrette</i>	<i>macédoine de légumes</i>		<i>terrine de légumes</i>	<i>salade de blé</i>
	<i>"rien ne se perd"</i>	<i>"rien ne se perd"</i>		<i>"rien ne se perd"</i>	<i>"rien ne se perd"</i>
	<i>soupe du jour</i>	<i>soupe du jour</i>		<i>soupe du jour</i>	<i>soupe du jour</i>
Plat principal	<i>tomate farcie</i>	<i>saucisse fumée</i>		<i>bolognaise</i>	<i>quenelle à la béchamel</i>
	<i>poisson du jour</i>	<i>poisson du jour</i>		<i>bolognaise mer</i>	<i>poisson du jour</i>
accompagnements	<i>cœur de blé</i>	<i>semoule</i>		<i>macaronis</i>	<i>riz pilaf</i>
	<i>ratatouille</i>	<i>trio de légumes</i>		<i>choux de bruxelles</i>	<i>haricot vert</i>
produit laitier	<i>assortiment de fromage et laitage</i>	<i>assortiment de fromage et laitage</i>		<i>assortiment de fromage et laitage</i>	<i>assortiment de fromage et laitage</i>
	<i>vache qui rit</i>	<i>yaourt nature sucré</i>		<i>emmental</i>	<i>St paulin</i>
Desserts	<i>crêpe au sucre</i>	<i>donuts sucre</i>		<i>gateau au yaourt</i>	<i>cookies</i>
	<i>crêpe au nutella</i>	<i>donuts chocolat</i>		<i>tarte pomme meringuée</i>	<i>tarte praline</i>
	<i>dessert du chef</i>	<i>dessert du chef</i>		<i>dessert du chef</i>	<i>dessert du chef</i>
	<i>compote du jour</i>	<i>compote du jour</i>		<i>compote du jour</i>	<i>compote du jour</i>
	<i>corbeille de fruits</i>	<i>corbeille de fruits</i>		<i>corbeille de fruits</i>	<i>corbeille de fruits</i>
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: Sulfités 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.

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi	Jeudi 17	Vendredi 18
Entrées	taboulé	haricot vinaigrette		salade de concombres	feuilleté au fromage
	salade de tomates	céleri remoulade		flan de légumes	salade de lentilles
	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"		"rien ne se perd"	"rien ne se perd"
	soupe du jour	soupe du jour		soupe du jour	soupe du jour
Plat principal	escalope viennoise	haut de cuisse de poulet		nuggets de poisson	tortellini fromage
	poisson du jour	emincé de volaille		rôti de porc	tortellini bœuf
accompagnements	AB pennes	frites		AB riz	
	AB gratin de choux	AB sauté de brocolis		AB poêlée de courgettes	AB fondu de poireaux
produit laitier	AB assortiment de fromage et laitage	AB assortiment de fromage et laitage		AB assortiment de fromage et laitage	AB assortiment de fromage et laitage
	petit suisse	cantadou AFH		camembert	bûche de chèvre
Desserts	beignet au chocolat	mousse à la fraise		tarte aux poires	clafoutis
	beignet à la pomme	mousse au chocolat		tarte au chocolat	brownies
	dessert du chef	dessert du chef		dessert du chef	dessert du chef
	AB compote du jour	AB compote du jour		AB compote du jour	AB compote du jour
	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	AB = 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.

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi	Jeudi 10	Vendredi 11
Entrées	 salade de chou chinois	 carottes rapées		 salade de betterave	 salade de chou coleslaw
	mousse de canard	 macédoine de légumes		 croque monsieur	œuf mimosa
	 "rien ne se perd"	 "rien ne se perd"		 "rien ne se perd"	 "rien ne se perd"
	 soupe du jour	 soupe du jour		 soupe du jour	 soupe du jour
Plat principal	cordon bleu	paupiette de dinde à la moutarde		 sauté de veau 	cervelas alsacien
	poisson aux légumes	poisson à la provençale		poisson pané	poisson à l'orange
accompagnements	 riz créole	 semoule		 coquillettes	 lentilles
	 carottes persillées	 épinards		endive béchamel	 gratin de potimarron
produit laitier	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage		assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage
	 yaourt aromatisé 	 kiri 		 brie 	 cantal 
Desserts	galette des rois	 roulé au chocolat		 chouquettes	 gâteau de framboises
	crème chocolat	abricot chantilly		tarte au citron	flan chocolat 
	 dessert du chef	 dessert du chef		 dessert du chef	 dessert du chef
	 compote du jour	 compote du jour		 compote du jour	 compote du jour
	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.

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrées	avocat sauce cocktail	salade de pâtes		MENU DU CHEF	BB DU CŒUR
	salade de pois chiches	salami		MENU DU CHEF	BB DU CŒUR
	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"		MENU DU CHEF	BB DU CŒUR
	soupe du jour	soupe du jour		MENU DU CHEF	BB DU CŒUR
Plat principal	nuggets de volaille	saucisse de Francfort		MENU DU CHEF	BB DU CŒUR
	poisson du jour	poisson du jour		MENU DU CHEF	BB DU CŒUR
accompagnements	coquillettes	ebly		MENU DU CHEF	BB DU CŒUR
	poêlée de légumes	ratatouille		MENU DU CHEF	BB DU CŒUR
produit laitier	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage		assortiment de fromage et laitage	
				FAISSELLE	
Desserts	crème vanille	mousse au chocolat		MENU DU CHEF	BB DU CŒUR
	crème chocolat	tarte à l'ananas		MENU DU CHEF	BB DU CŒUR
	dessert du chef	dessert du chef		MENU DU CHEF	BB DU CŒUR
	corbeille de fruits	corbeille de fruits		MENU DU CHEF	BB DU CŒUR
	compote du jour	compote du jour		MENU DU CHEF	BB DU CŒUR
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.

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

REPAS DE NOEL

Midi	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrées	taboulé	terrine de légumes		FOIE DE CANARD	salade de riz
	mousse de canard	salade de pommes de terre		SALADE DE SAUMON FUMÉ	salade composée
	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"		PÂTÉ CROUTE FORESTIER	"rien ne se perd"
	soupe du jour	soupe du jour		soupe du jour	soupe du jour
Plat principal	chausson bolognaise	sauté de porc		CHAPON AU CIDRE	tortellini au bœuf
	poisson du jour	poisson du jour		poisson du jour	tortellini au fromage
accompagnements	riz créole	coquillettes		POMMES DAUPHINES	sauté de champignons
	chou fleur	brocolis		POÊLÉE GOURMANDE	
produit laitier	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage		assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage
	cantadou	kiri		fromage blanc	yaourt aromatisé
Desserts	donut chocolat	chou chantilly		BÛCHE DE NOEL	muffin au chocolat
	donuts sucré	flan caramel		BÛCHE DE NOEL	crème brûlée
	dessert du chef	dessert du chef		BÛCHE DE NOEL	dessert du chef
	corbeille de fruits	corbeille de fruits		corbeille de fruits	corbeille de fruits
	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.

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi	Jeudi 6	Vendredi 7
Entrées	<i>terrine de campagne</i>	<i>nems au poulet</i>		<i>radis à croquer</i>	<i>salade de pâtes</i>
	<i>salade de haricots verts</i>	<i>salade de chou</i>		<i>tarte aux oignons</i>	<i>salade de lentilles</i>
	<i>"rien ne se perd"</i>	<i>"rien ne se perd"</i>		<i>"rien ne se perd"</i>	<i>"rien ne se perd"</i>
	<i>soupe du jour</i>	<i>soupe du jour</i>		<i>soupe du jour</i>	<i>soupe du jour</i>
Plat principal	<i>boulettes de bœuf</i>	<i>escalope viennoise</i>		<i>navarin d'agneau</i>	<i>poisson pané</i>
	<i>poisson du jour</i>	<i>poisson du jour</i>		<i>omelette</i>	<i>poisson du jour</i>
accompagnements	<i>semoule</i>	<i>petits pois</i>		<i>penne</i>	<i>cœur de blé</i>
	<i>gratin de potimaron</i>	<i>haricots verts</i>		<i>purée de navet</i>	<i>épinards</i>
produit laitier	<i>assortiment de fromage et laitage</i>	<i>assortiment de fromage et laitage</i>		<i>assortiment de fromage et laitage</i>	<i>assortiment de fromage et laitage</i>
	<i>camembert</i>	<i>petit suisse</i>		<i>yaourt nature bio</i>	<i>gouda</i>
Desserts	<i>profiterolles</i>	<i>cookies</i>		<i>crêpe au sucre</i>	<i>moelleux au chocolat</i>
	<i>eclair à la vanille</i>	<i>tarte tatin</i>		<i>marbré</i>	<i>moelleux au citron</i>
	<i>dessert du chef</i>	<i>dessert du chef</i>		<i>dessert du chef</i>	<i>dessert du chef</i>
	<i>corbeille de fruits</i>	<i>corbeille de fruits</i>		<i>corbeille de fruits</i>	<i>corbeille de fruits</i>
	<i>compote du jour</i>	<i>compote du jour</i>		<i>compote du jour</i>	<i>compote du jour</i>
<i>En marron Viande fraîche</i>	= 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>	
<i>En bleu laitages</i>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien			
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= 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.

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi	Jeudi 29	Vendredi 30
Entrées	salade niçoise cervelas "rien ne se perd" soupe du jour	Salade de pommes de terre coleslow "rien ne se perd" soupe du jour		salade de concombres quiche lorraine "rien ne se perd" soupe du jour	salade composée jambon blanc "rien ne se perd" soupe du jour
	Plat principal	cervelas alsacien poisson du jour	chili con carné poisson du jour	rôti de porc poisson du jour beignets de poisson	quenelle béchamel poisson du jour
	accompagnements	farfalle trio de légumes	riz pilaf epinards		semoule ratatouille
produit laitier	assortiment de fromage et laitage fromage blanc	assortiment de fromage et laitage yaourt sucre		assortiment de fromage et laitage comté	assortiment de fromage et laitage yaourt aromatisé
Desserts	donut sucré donut chocolat dessert du chef corbeille de fruits compote du jour	chocolat liégeois gâteau de semoule dessert du chef corbeille de fruits compote du jour		fraisier clafoutis aux cerises dessert du chef corbeille de fruits compote du jour	tarte au flan tartine de nutella dessert du chef corbeille de fruits 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: Sulfités 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.

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi	Jeudi 22	Vendredi 23
Entrées	salade mexicaine pâté en croûte "rien ne se perd" soupe du jour	œufs mimosas betterave au maïs "rien ne se perd" soupe du jour		pamplemousse salade de chou chinois "rien ne se perd" soupe du jour	rosette au cornichon radis à croquer "rien ne se perd" soupe du jour
	Plat principal	cordon bleu gratin de poisson	steack de veau poisson au citron	sauté de bœuf poisson meunière	pilons de poulet poisson du jour
	accompagnements	semoule haricots verts	coquillettes julienne de légumes		purée courgettes braisées
produit laitier	assortiment de fromage et laitage babybel	assortiment de fromage et laitage yaourt a boire		assortiment de fromage et laitage emmental	assortiment de fromage et laitage bûche de chèvre
Desserts	gaufre au sucre crème dessert dessert du chef corbeille de fruits compote du jour	brownies salade de fruits dessert du chef corbeille de fruits compote du jour		muffin aux fruits mousse trois chocolats dessert du chef corbeille de fruits compote du jour	tarte au citron roulé à la fraise dessert du chef corbeille de fruits 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.

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi	Jeudi 15	Vendredi 16
Entrées	salade de riz aux olives	salade de pois chiche s		céleri rémoulade	salade de coquillettes
	carottes rapées	mousse de canard		chou blanc à l'indienne	salade de tomates
	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"		"rien ne se perd"	"rien ne se perd"
	soupe du jour	soupe du jour		soupe du jour	soupe du jour
Plat principal	wings de poulet	navarin d'agneau		sauté de dinde	saucisse de Toulouse
	poisson du jour	calamar à la romaine		poisson du jour	poisson du jour
accompagnements	potatoes	blé concassé		torsades	riz pilaf
	gratin de potimarron	mélange de légumes		brocolis	poêlée de champignons
produit laitier	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage		assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage
	yaourt aromatisé	petit louis		fromage blanc	samos
Desserts	orange cannelle	framboisier		cookies	flan chocolat
	beignet noisette	moelleux citron		abricots au sirop	flan caramel
	dessert du chef	dessert du chef		dessert du chef	dessert du chef
	corbeille de fruits	corbeille de fruits		corbeille de fruits	corbeille de fruits
	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.

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi	Jeudi 8	Vendredi 9
Entrées	taboulé à la menthe	<i>salade d'endive</i>		<i>salade de betterave</i>	<i>chou rouge vinaigrette</i>
	terrine de légumes	haricot vert au thon		macédoine de légumes	radis croq'sel
	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"		"rien ne se perd"	"rien ne se perd"
	soupe du jour	soupe du jour		soupe du jour	soupe du jour
Plat principal	tomate farcie	paupiette de dinde		bolognaise	beignet de poisson
	poisson au citron	paupiette de saumon		bolognaise au thon	poisson à la crème de poivron sauté de porc
accompagnements	riz créole	cœur de blé		macaroni	semoule
	haricot vert	épinard à la crème		carotte braisée	chou fleur
produit laitier	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage		assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage
	Kiri	yaourt nature sucre		camembert	cantal
Desserts	liégeois chocolat	roulé nutella		tropézienne	clafoutis
	liégeois vanille	moelleux au citron		salade de fruit	tarte au poire
	dessert du chef	dessert du chef		dessert du chef	dessert du chef
	<i>corbeille de fruits</i>	<i>corbeille de fruits</i>		<i>corbeille de fruits</i>	<i>corbeille de fruits</i>
	compote du jour	compote du jour		compote du jour	compote du jour
En marron Viande fraîche	= produits locaux	= La ferme de Coralys		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: Sulfités M: Lupin N: Mollusques Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte	
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.

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi	Jeudi 18	Vendredi 19
Entrées	<i>pâté croûte</i>	<i>céleri rémoulade</i>		<i>feuilleté hot dog</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>salade de chou rouge</i>	<i>salade de pois chiche</i>		<i>carotte râpée</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>"rien ne se perd"</i>	<i>"rien ne se perd"</i>		<i>"rien ne se perd"</i>	<i>"rien ne se perd"</i>
	<i>soupe du jour</i>	<i>soupe du jour</i>		<i>soupe du jour</i>	<i>soupe du jour</i>
Plat principal	<i>brochette de dinde a l'oriental</i>	<i>tortellini bœuf</i>		<i>côte de porc au herbe</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>poisson sauce tomate</i>	<i>tortellini fromage</i>		<i>crêpe au fromage</i>	<i>menu du chef</i> <i>menu du chef</i>
accompagnements	<i>coquille</i>	<i>sauté de champignon</i>		<i>purée</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>chou de Bruxelles</i>			<i>endive béchamel</i>	<i>menu du chef</i>
produit laitier	<i>assortiment de fromage et laitage</i>	<i>assortiment de fromage et laitage</i>		<i>assortiment de fromage et laitage</i>	<i>assortiment de fromage et laitage</i>
	<i>samos</i>	<i>emmental</i>		<i>yaourt nature sucré</i>	<i>cantal</i>
Desserts	<i>profiteroles</i>	<i>chouquette</i>		<i>brioche praline</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>flan chocolat</i>	<i>tarte chocolat</i>		<i>brioche au sucre</i>	<i>menu du chef</i>
	<i>dessert du chef</i>	<i>dessert du chef</i>		<i>dessert du chef</i>	<i>dessert du chef</i>
	<i>compote du jour</i>	<i>compote du jour</i>		<i>compote du jour</i>	<i>compote du jour</i>
	<i>corbeille de fruits</i>	<i>corbeille de fruits</i>		<i>corbeille de fruits</i>	<i>corbeille de fruits</i>
<i>En marron Viande fraîche</i>	= 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>	
<i>En bleu laitages</i>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien			
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= 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.

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi	Jeudi 11	Vendredi 12
Entrées	salade de betterave a la coriandre	salade de tomate et pousse de soja		taboulé de quinoa pousse de bambou et thon	salade de carotte cuite et cumin
	salade concombre	crêpe au fromage		coleslaw	salade d'haricot vert
	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"		"rien ne se perd"	"rien ne se perd"
	soupe du jour	soupe du jour		soupe du jour	soupe du jour
Plat principal	chausson bolognaise	poulet teriyaki (sauce gingembre)		rôti de porc	Pâte carbonara
	poisson	poisson au légume		poisson vapeur	Pâte carbonara au thon
accompagnements	semoule	cœur de blé		riz créole	macaroni
	purée de navet	carottes à la coriandre		pois gourmand	courgette sautée
produit laitier	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage		assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage
	yaourt nature	mimolette		fromage blanc	morbier
Desserts	roulé à la fraise	perle du japon au lait de coco		crème caramel	brownies
	crêpe au chocolat	riz au lait et son litchi		crème chocolat	mousse au fruit rouge
	dessert du chef compote du jour	dessert du chef compote du jour		dessert du chef compote du jour	dessert du chef compote du jour
	corbeille de fruits	corbeille de fruits		corbeille de fruits	corbeille de fruits
En marron Viande fraiche	= 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.

Toute l'équipe vous sous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Entrées	clafoutis de légumes	pastèque	<i>cèleri rémoulade</i>	<i>friand au fromage</i>	<i>betterave salade</i>
	macédoine à la mayonnaise	<i>rosette cornichon</i>	bateau d'endive	salade de tomate	chou chinois
	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"
	<i>salade composée du jour</i>	<i>salade composée du jour</i>	<i>salade composée du jour</i>	<i>salade composée du jour</i>	salade composée du jour
Plat principal	<i>escalope Viennoise</i>	pilon de poulet	vol au vent	normandin de veau	<i>saucisse de Strasbourg</i>
	poisson à la tomate	<i>poisson au four</i>	émincé de dinde	<i>calamar a la romaine</i>	<i>poisson du chef</i>
accompagnements	riz	semoule	<i>pomme dauphine</i>	farfale	frite
	flan de courgette	gratin de chou fleur	tian de légumes	purée de carotte	haricot vert
produit laitier	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage
	petit louis	kiri		yaourt aromatisé	fromage blanc
Desserts	<i>donut's sucre</i>	milkshake	<i>crème vanille</i>	flan pâtissier	tarte chocolat
	<i>donut's chocolat</i>	mousse coco	roulé fruit rouge	ananas frais	<i>tarte citron</i>
	dessert du chef	dessert du chef	dessert du chef	dessert du chef	dessert du chef
	compote du jour	compote du jour	compote du jour	compote du jour	compote du jour
	corbeille de fruits	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.

Toute l'équipe vous sous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Entrées	bruschetta	melon		carotte râpée	radis sel
	salade de perle	pâté de campagne		pizza	tarte au fromage
	"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	Wings de poulet	cordon bleu		hachis Parmentier	boulette de bœuf
	émincé de poulet	poisson au basilic		hachis de la mer	omelette
	poisson du chef				
accompagnements	semoule	penne		sauté de brocolis	riz pilaf
	gratin de potimarron	courgette sautée			gratin d'aubergine
produit laitier	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage		assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage
	petit suisse	yaourt nature sucre		tomme blanche	reblochon
Desserts	éclair au chocolat	fromage blanc stracciatella		tarte aux pomme	cookies
	éclair vanille	gâteau aux poires		riz au lait	tartine de nutella
	dessert du chef	dessert du chef		dessert du chef	dessert du chef
	compote du jour	compote du jour		compote du jour	compote du jour
	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: Sulfités 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.

Toute l'équipe vous sous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrées	salade de tomate	duo de crudités		crêpe au fromage	melon
	mousse de canard	taboulé a la menthe		salade de lentille à l'échalotte	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 carne		merguez	estouffade de bœuf
	poisson au petit légume	poisson vapeur		poisson a la crème	poisson pané
accompagnements	blé concassé	riz au maïs		semoule	coquille
	carotte sautée	épinard a la crème		légumes couscous	ratatouille
produit laitier	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage		assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage
	fromage blanc	yaourt aromatisé		emmental	brie
Desserts	quatre quart	banane au chocolat		liégeois	rose des sables
	beignet chocolat	framboisier		fromage blanc au fruit rouge	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
	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.

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrées	 concombre a la bulgare	 tomate mozzarella	cervelas radis beurre	pastèque	melon
	œuf mimosa  "rien ne se perd" salade composée du jour	cake aux légumes  "rien ne se perd" salade composée du jour	"rien ne se perd"  salade composée du jour	"rien ne se perd"  salade composée du jour	 flammenkuch "rien ne se perd"  salade composée du jour
Plat principal	paupiette de veau	nuggets	 émincé de dinde	 estouffade de veau	poulet roti aux herbes de Provence
	paupiette de saumon	poisson sauce chef	mousse de poisson	filet de loup	 quenelle à la tomate
accompagnements	 macaronis	 semoule	frites	 petits pois aux oignons	 riz créole
	 haricot plat	 poêlée de légumes	 tomate a la provençale	 purée de navet	 légumes mélangés
produit laitier	assortiment de fromage et laitage 	assortiment de fromage et laitage 	assortiment de fromage et laitage 	assortiment de fromage et laitage 	assortiment de fromage et laitage 
	 yaourt nature sucré	 cotentin	 salade fruits frais	 panna cotta aux fruits rouges	 gaufre
Desserts	 ile flottante	 mousse au chocolat	 salade fruits frais	 panna cotta aux fruits rouges	gaufre
	 pomme au four et son cœur de chocolat	 tarte fine aux framboises	 gâteau au yaourt	glace	 salade de fruits frais
	 dessert du chef	 dessert du chef	 dessert du chef	 dessert du chef	 dessert du chef
	 compote du jour	 compote du jour	 compote du jour	 compote du jour	 compote du jour
	 corbeille de fruits	 corbeille de fruits	 corbeille de fruits	 corbeille de fruits	 corbeille de fruits
En marron Viande fraiche	 = 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: Sulfités 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.

Toute l'équipe vous sous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Entrées	Melon	carottes râpées au citron	macédoine de légumes	pastèque	salade de tomate
	salade de pomme de terre	quiche lorraine	mini wraps	salade mexicaine	melon
	"rien ne se perd"	"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	salade composée du jour
Plat principal	Escalope viennoise	bolognaise	effiloché de dinde sauce basquaise	omelette à la ciboulette	chipolatas
	mousse de colin sauce Nantua	bolognaise de poisson	filet de poisson sauce mornay	sauté de porc a la moutarde	gratin de fruit de mer
accompagnements	AB riz	AB penné	AB semoule	pommes noisettes	AB lentilles
	AB légumes croquants de saison	AB chou fleur braisé	AB carottes braisées	AB haricots verts	AB ratatouille
produit laitier	assortiment de fromage et laitage AB	assortiment de fromage et laitage AB	assortiment de fromage et laitage AB	assortiment de fromage et laitage AB	assortiment de fromage et laitage AB
	yaourt aromatisé	samos		comté	camembert
Desserts	salade de fruit	chocolat liégeois	tarte à la noix de coco	Roulé au Nutella	crème caramel
	glace	clafoutis aux fruit de saison	smoothie	tarte aux myrtilles	crumble de fruit rouge
	dessert du chef	dessert du chef	dessert du chef	dessert du chef	dessert du chef
	AB compote du jour	AB compote du jour	AB compote du jour	AB compote du jour	AB compote du jour
	AB corbeille de fruits	AB corbeille de fruits	AB corbeille de fruits	AB corbeille de fruits	AB 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>	
E n bleu laitages	AB = 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.