

Toute l'équipe vous sous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi	Jeudi 25	Vendredi 26
Entrées	entrée aux choix	entrée aux choix		entrée aux choix	entrée aux choix
Plat principal	tomates farcies poisson frais du jour saucisse végétarienne	carbonara poisson frais du jour		rôti de porc poisson frais du jour	poisson pané poisson frais du jour
accompagnements	riz BIO mélange de légumes BIO	pennes BIO choux de Bruxelles BIO		pommes sautées BIO champignons à la crème BIO	semoule BIO ratatouille BIO
produit laitier	assortiment de fromages et laitage fromage blanc	assortiment de fromages et laitage yaourt		assortiment de fromages et laitage mimolette	assortiment de fromages et laitage petit suisse
Desserts	beignet au chocolat beignet aux pommes dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	île flottante salade de fruits dessert du chef compote du jour corbeille de fruits		roses des sables moelleux citron dessert du chef compote du jour corbeille de fruits	tarte praline mousse chocolat 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.