

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 30		Mardi 31	Mercredi	Jeudi 2	Vendredi 3
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)			Pain Local	Pain Local
Entrée	Salade de tomates	Salade de céleri branche			Entrées des chefs	
	"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"			"Rien ne se perd"	
	Salade composée du jour	Salade composée du jour			Salade composée du jour	
Plat principal	Chipolatas	Wings			Plats des chefs	
	Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour				
Accompagnements	Coquillettes bio	Frites		Accompagnements des chefs		
	Brocolis bio	Epinards				
Produit laitier	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages		
	Fromage du jour	Fromage du jour		Fromage du jour		
Desserts	Beignet	Gâteau de semoule		Desserts des chefs		
	Dessert du chef	Dessert du chef		Dessert du chef		
	Compote du jour	Compote du jour		Compote du jour		
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits		
A Volonté raisonnablement	Pommes bio	Pommes bio		Pommes bio		
	Féculent BIO	Féculent BIO		Féculent BIO		
	légumes BIO	légumes BIO		légumes BIO		
En marron Viande fraîche	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais			
En bleu laitages	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef			
En vert fruits ou légumes frais	= 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.