

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 5		Mardi 6		Mercredi	Jeudi 8		Vendredi 9	
Pain	 Pain Local	 Pain bio Local (Feu de bois)				 Pain Local	 Pain Local		
Entrée	 Taboulé 	 Chou chinois 				 Salade de tomate 	 Salade d'endives 		
	 "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	Chausson bolognaise		 Quenelle 			  Carbonara 	Poisson pané		
	Poisson FRAIS du jour  					Poisson FRAIS du jour  	Poisson FRAIS du jour  		
Accompagnements	 Riz	 Pommes rissolées				 Tagliatelle	 Semoule 		
	 Haricot beurre	 Purée de panai				 Fondu de poireau	 Epinards 		
Produit laitier	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages			Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	
	Tomme noire		Yaourt			Emmental		Yaourt	
Desserts	Beignet		 Rose des sables			 Cookies		 Fondant 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 	
A Volonté raisonnablement	 Pommes bio 	 Pommes bio 				 Pommes bio 	 Pommes bio 		
	 Féculent BIO	 Féculent BIO				 Féculent BIO	 Féculent BIO		
	 légumes BIO	 légumes BIO				 légumes BIO	 légumes BIO		
En marron Viande fraîche	 = Produits locaux		 = La ferme de Cœur		 = Produits frais				
E n 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.