

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi	Jeudi 24	Vendredi 25
Entrées	Radis à croquer	Champignons à la crème		Salade de pommes de terre	Pizza
	"Rien ne se perd" Salade composée du jour	"Rien ne se perd" Salade composée du jour		"Rien ne se perd" Salade composée du jour	"Rien ne se perd" Salade composée du jour
Plat principal	Tomate farcie	Cuisse de poulet		Tortellini de bœuf	Chipolatas
	Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour		Poisson FRAIS du jour Tortellini fromage	Poisson FRAIS du jour
accompagnements	Semoule bio	Coquillettes bio		Trio de légumes bio	Riz pilaf bio
	Haricot vert	Purée de navet			Carottes bio
produit laitier	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
	Yaourt	Tomme noire		Emmental	Cantal
Desserts	Beignet	Rocher coco		Roulé à la confiture	Cookies
	Dessert du chef	Dessert du chef		Dessert du chef	Dessert du chef
	Compote du jour Corbeille de fruits	Compote du jour Corbeille de fruits		Compote du jour Corbeille de fruits	Compote du jour Corbeille de fruits
En marron Viande ET 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.