

Toute l'équipe vous sous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Entrées	pizza aux légumes	duo de crudités		crêpe au fromage	salade de betterave
	<i>mousse de canard</i>	taboulé à la menthe		salade de lentilles aux échalotes	salade piémontaise
	"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>
Plat principal	<i>escalope Viennoise</i>	chili con carné		merguez	estouffade de bœuf
	poisson frais du jour	poisson frais du jour		poisson frais du jour	poisson frais du jour
	<i>omelette</i>				
accompagnements	cœur de blé BIO	riz au maïs BIO		semoule BIO	coquillettes BIO
	salsifis BIO	épinards BIO		légumes coucous BIO	ratatouille BIO
produit laitier	assortiment de fromages et laitages	assortiment de fromages et laitages		assortiment de fromages et laitages	assortiment de fromages et laitages
	<i>fromage blanc</i>	<i>yaourt aromatisé</i>		<i>gouda</i>	<i>brie</i>
Desserts	<i>beignet pomme</i>	banane au chocolat		<i>liégeois</i>	rose des sables
	<i>beignet chocolat</i>	framboisier		tarte briochée au sucre	salade de fruit frais
	dessert du chef	dessert du chef		<i>dessert du chef</i>	dessert du chef
	compote du jour bio	compote du jour		<i>compote du jour</i>	compote du jour
	<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.