

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi	Jeudi 26	Vendredi 27
<b>Pain</b>	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
<b>Entrée</b>	Céleri rémoulade	Salade de betteraves		Carottes râpées	Salade de pomme de terre
	"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
<b>Plat principal</b>	Cordon bleu	winggs		Omelette	Saucisse de Toulouse
	Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour		Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour
<b>Accompagnements</b>	Blé BIO	Torsades BIO		Pommes sautées	Semoule BIO
	Gratin de chou BIO	Aubergines à la tomate BIO		choux de Bruxelles BIO	Brocolis BIO
<b>Produit laitier</b>	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
	Tomme blanche	Yaourt		Yaourt	Emmental
<b>Desserts</b>	Eclair	Gâteau de semoule		Riz au lait	Muffin
	Dessert du chef	Dessert du chef		Dessert du chef	Dessert du chef
	Compote du jour	Compote du jour		Compote du jour	Compote du jour
<b>A Volonté raisonnablement</b>	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	Pomme bio	Pomme bio		Pomme bio	Pomme bio
	Féculents	Féculents		Féculents	Féculents
	Légumes	Légumes		Légumes	Légumes
<b>En marron Viande fraîche</b>	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais		
<b>En bleu laitages</b>	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef		
<b>En vert fruits ou légumes frais</b>	= 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: Sulfités M: Lupin N: Mollusques

Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte

**LES PLATS SURLIGNES EN JAUNE SONT PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE 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.