

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi	Jeudi 12	Vendredi 13
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrées	Salade de lentilles	Salade d'endives			Carottes râpées
	"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	Paupiette de veau	Sauce aux petits légumes			cordon bleu
	Poisson FRAIS du jour		Poisson FRAIS du jour		
Accompagnements	Semoule bio	farfale bio		purée	
	Epinards bio	Haricots verts bio		Champignons bio	
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	
	Emmental	Yaourt		Tomme gris	
Desserts	Beignet	Tarte au citron meringuée		Yaourt	
	Dessert du chef	Dessert du chef		Banane	
	Compote du jour	Compote du jour		Tarte à la myrtille	
A Volonté raisonnablement	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Dessert du chef	
	Pommes bio	Pommes bio		Compote du jour	
	Féculents BIO	Féculents BIO		Corbeille de fruits	
	Légumes BIO	Légumes BIO		Pommes 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: Céleri 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.