

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi	Jeudi 17	Vendredi 18
Entrées	Salade de chou	Salade de maïs		Pomelos	Céleri rémoulade
	"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	Calamar	Boulettes de bœuf		Sauté de veau	bolognaise
	Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour		Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour
accompagnements	Riz bio	Cœur de ble bio		Semoule bio	Macaroni bio
	Flan de courgettes bio	Ratatouille bio		Haricots plats bio	Brocolis bio
produit laitier	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
	Bûche de chèvre	Yaourt		Mimolette	Babybel
Desserts	Eclair au chocolat	Fondant chocolat		Gâteau au yaourt	Tarte à la myrtille
	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 fraiche	= 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: Céleri 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.