

Toute l'équipe vous sous souhaite un bon appétit !

Midi	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Entrées	bruschetta	salade de concombre		bol de riz	radis sel
	salade trois couleurs	pâté de campagne			tarte au fromage
	"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	sauté de bœuf	wings		poisson frais du jour	boulettes de bœuf
	poisson frais du jour	poisson frais du jour			boulettes soja
	emincé de poulet				
accompagnements	semoule BIO	torti BIO			purée
	gratin de potimarron BIO	courgettes sautées BIO			brocolis BIO
produit laitier	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage		yaourt	assortiment de fromage et laitage
	petit suisse	yaourt nature sucre			Reblochon
Desserts	éclair au chocolat	fromage blanc stracciatella		banane	cookies
	éclair vanille	gâteau aux poires			tartine de nutella
	dessert du chef	dessert du chef			dessert du chef
	compote du jour	compote du jour			compote du jour
	corbeille de fruits	corbeille de fruits			corbeille de fruits
<i>En marron Viande et poisson fraîche</i>	= 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>	
<i>En bleu laitages</i>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien			
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= 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.