

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi	Jeudi 14	Vendredi 15
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrées		Macédoine de légumes "Rien ne se perd" Salade composée du jour		Salade de boulgour "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Carottes râpées "Rien ne se perd" Salade composée du jour
Plat principal		Crêpe aux fromages		Sauté de veau Poisson FRAIS du jour	Saucisse de Toulouse Poisson FRAIS du jour
Accompagnements		Blé bio Brocolis bio		Riz bio Haricots verts bio	Penne bio Gratin de courges bio
Produits laitiers	FERIE	Assortiment de fromages et laitages Camembert		Assortiment de fromages et laitages Yaourt	Assortiment de fromages et laitages Samos
Desserts		Eclair Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		Framboisier Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Tarte au citron Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits
A Volonté raisonnablement		Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO		Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO	Pommes bio Féculents BIO Légumes 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: Cèleri 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.