



MENU MATERNELLE Semaine 18 DU : 2 AU 6 MAI 2022, le Chef vous propose

**newrest**  
restauration

Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.

 <b>Nous vous souhaitons un bon appétit !</b>					
MIDI	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI	JEUDI 5	VENDREDI 6
ENTREE	 SALADE D'HARICOTS VERTS	 SALADE COMPOSEE		 CAROTTES RAPÉES	 SALADE DE CONCOMBRE
PLAT PROTIDIQUE	 CORDON BLEU	 QUENELLE SAUCE AUREOLE		 ÉMINCÉ DE DINDE	CALAMAR
ACCOMPAGNEMENT	 TRIO DE LEGUMES BIO	 COQUILLETES  BIO		 POMMES NOISETTES BIO	GRATIN D'AUBERGINES  BIO
LAI TAGE	YAOURT	PETIT LOUIS		ST PAULIN	BÛCHE DE CHEVRE
DESSERT	BEIGNET	COMPOTE  BIO		 DESSERT DE PÂQUES	FRUIT

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	 = produits locaux	 = La ferme de Coralys		<p>Les 14 Allergènes les plus courants</p> <p>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</p> <p>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"		

Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.