

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

 Nous vous souhaitons un bon appétit !					
MIDI	LUNDI 28	MARDI 29 REPAS LIBANAIS	MERCREDI	JEUDI 31	VENDREDI 1
ENTREE	 CELERI AUX POMMES	 HOUMOUSE		 CHOU ROUGE	 MOUSSE DE CANARD
PLAT PROTIDIQUE	 KNACKI	 MOUSSAKA 		 CHIPOLATAS	 NUGGETS
ACCOMPAGNEMENT	 PUREE BIO 	RIZ BIO 		 RATATOUILLE BIO	 EPINARD BIO
LAI TAGE	 BRIE	YAOURT A BOIRE		CAMEMBERT	YAOURT
DESSERT	 FRUIT	 DESSERT LIBANAIS		 COMPOTE DE POMME BIO	DESSERT DU CHEF

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	 = produits locaux	 = La ferme de Coralys		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
<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.