










MENU MATERNELLE Semaine 38 DU : 19 au 23 septembre 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.

 Nous vous souhaitons un bon appétit !					
MIDI	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI	JEUDI 21	VENDREDI 22
ENTREE	 SALADE DE CONCOMBRE 	 DUO DE CRUDITES 		 SALADE COMPOSÉE 	FRIAND AU FROMAGE
PLAT PROTIDIQUE	 TOMATE FARCIE	 MERGUEZ		 CHILI CON CARNE	POISSON PANÉ
ACCOMPAGNEMENT	 GRATIN DE COURGETTES  BIO	 SEMOULE  BIO		 RIZ  BIO	 LENTILLES  BIO
LAITAGE	FROMAGE BLANC	EMMENTAL		YAOURT	BRIE
DESSERT	DONUT	  COMPOTE DU JOUR BIO		 DESSERT DU CHEF	 FRUITS

<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"		
	 PRODUIT FRAIS			

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