

MENU MATERNELLE\_Semaine 48 DU : 28 NOVEMBRE AU 2 DECEMBRE 2022, le Chef vous propose



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

MIDI	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI	JEUDI 1er	VENDREDI 2
ENTREE	SALADE DE CHOU ROUGE	PATÉ EN CROÛTE		RIEN NE SE PERD	SALADE CHINOISE
PLAT PROTIDIQUE	POISSON DU JOUR	QUENELLE SAUCE AUREOLE		LASAGNE MAISON	POISSON PANÉ
ACCOMPAGNEMENT	COQUILLETES <b>BIO</b>	BROCOLIS <b>BIO</b>			GRATIN DE POTIMARRON <b>BIO</b>
LAITAGE	CANTAL	FROMAGE BLANC		CAMEMBERT	GOUDA
DESSERT	GAUFFRE	DESSERT DU JOUR		compote du jour <b>BIO</b>	MOUSSE AU CHOCOLAT

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	= La ferme de Coralys	 restauration	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"		
	PRODUIT FRAIS			

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