

MENU MATERNELLE_Semaine 45 DU : 7 au 10 NOVEMBRE 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 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI
ENTREE	 Chou blanc au curry   radis 	 macédoine de légumes  rien ne se perd 			
PLAT PROTIDIQUE	 cordon bleu   boulettes de bœuf 	 poisson frais  sauté de veau 			
ACCOMPAGNEMENT	 carottes BIO 	frites 	 haricots verts BIO 	Pomme noisettes 	
LAITAGE	emmental	camembert	mimolette	yaourt	
DESSERT	beignet noisettes	dessert du jour BIO 	cookie 	fruits	

<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"		
	 PRODUIT FRAIS			

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