



MENU MATERNELLE Semaine 39 DU : 26 au 30 septembre 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 26	MARDI 27	MERCREDI	JEUDI 29	VENDREDI 30
ENTREE	SALADE COMPOSÉE	RIEN NE SE PERD		SALADE DE POMME DE TERRE	SALADE DE TOMATE
PLAT PROTIDIQUE	CORDON BLEU	POISSON FRAIS DU JOUR		BOULETTE DE BŒUF	SAUCISSE DE TOULOUSE
ACCOMPAGNEMENT	CAROTTES BIO	FRITES		GRATIN D'AUBERGINE BIO	CHOU FLEUR BIO
LAITAGE	TOMME BLANCHE	PETIT SUISSE		EDAM	YAOURT AROMATISÉ
DESSERT	DESSERT DU CHEF	COMPOTE DU JOUR BIO		FRUIT	TARTE PRALINE

<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.