



MENU MATERNELLE Semaine 40 DU : 3 au 7 OCTOBRE 2022, le Chef vous propose



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

		<p style="color: green; text-align: center;">Nous vous souhaitons un bon appétit !</p>					
MIDI	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI	JEUDI 6	VENREDI 7		
ENTREE	 Macédoine de légumes	 Rien ne se perd 		 Salade composé  	 Salade de chou chinois		
PLAT PROTIDIQUE	Escalope viennoise	 Carbonara 		 Sauté de dinde 	Nuggets 		
ACCOMPAGNEMENT	 Courgettes  BIO	Macaronis  BIO		 Haricots verts  BIO	 Petits pois  BIO		
LAITAGE	Petit louis	Camembert		Yaourt nature	Gouda		
DESSERT	Beignet	Fruits BIO		COMPOTE DU JOUR  BIO	 Muffin maison		

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	 = produits locaux	 = La ferme de Coralys		<p style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">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.