



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.

MIDI	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI	JEUDI 6	VENDREDI 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	 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.