

**MENU MATERNELLE** Semaine 41 DU : 10 au 14 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 10	MARDI 11	MERCREDI	JEUDI 13	VENDREDI 14
ENTREE	Salade de haricots verts	Salade endives		Rien ne se perd	Salade composée	
PLAT PROTIDIQUE	Quenelle sauce aurore	Saucisse de francfort		Sauté de boeuf	Calamar	
ACCOMPAGNEMENT	Brocolis <b>BIO</b>	Lentilles <b>BIO</b>		Farfalle <b>BIO</b>	Gratin de potimaron <b>BIO</b>	
LAITAGE	Yaourt	Bûche chevre		St paulin	Tomme noire	
DESSERT	Crêpe	Dessert du chef		COMPOTE DU JOUR <b>BIO</b>	Chouquettes	

<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: Sulfités 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"		
	<b>PRODUIT FRAIS</b>			

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