

**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	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.