

MENU MATERNELLE Semaine 42 DU : 17 au 21 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 17	MARDI 18	MERCREDI	JEUDI 20	VENDREDI 21
ENTREE		Céleri rémoulade	salade composée		rien ne se perd	Entrée des chefs
PLAT PROTIDIQUE		saucisse	tortellini		roti de porc	plat des chefs
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts BIO			Pomme sautées BIO	Accompagnement des chefs BIO
LAITAGE		fromage du jour	fromage du jour		fromage du jour	fromage du jour
DESSERT		Dessert des chefs	COMPOTE DU JOUR BIO		fruits	Dessert des chefs

<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.