

MENU MATERNELLE Semaine 49 DU : 5 NOVEMBRE AU 9 DECEMBRE 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 5	MARDI 6	MERCREDI	Repas de Noël		VENDREDI 9
ENTREE	 MACÉDOINE 	SALADE MEXICAINE		 MOUSSE DE CANARD 	 ENTRÉE DES CHEFS 		
PLAT PROTIDIQUE	 SAUCISSE 	BOULETTES		 SUPREME DE VOLAILLE 	PLATS DES CHEFS		
ACCOMPAGNEMENT	 RIZ BIO 	MELANGE DE LAGUMES BIO 		POMME DAUPHINE	ACCOMPAGNEMENT DES CHEFS 		
LAITAGE	FROMAGE DU JOUR	YAOURT		FROMAGE	FROMAGE DU JOUR		
DESSERT	FRUIT	compote du jour BIO 		 BÛCHE AU CHOCOLAT	DESSERT DES CHEFS 		

<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: 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.