



MENU MATERNELLE Semaine 3 DU : 16 au 20 JANVIER 2023, le Chef vous propose

newrest
restauration

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

 Nous vous souhaitons un bon appétit !					
MIDI	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI	JEUDI 19	VENDREDI 20
ENTREE	 SALADE COMPOSÉE DU JOUR	  VELOUTÉ DE LÉGUMES 		 RIEN NE SE PERD  	 SALADE DE CHOU BLANC 
PLAT PROTIDIQUE	 SAUCISSE	 PAUPIETTES DE VEAU		 TORTELLINI au FROMAGE 	 POISSON FRAIS 
ACCOMPAGNEMENT	RIZ	PETITS POIS			POMMES SAUTÉES
LAITAGE	BRIE	YAOURT		SAMOS	GOUDA
DESSERT	COMPOTE	FRUIT		 DESSERT DU CHEF	 FONDANT au CHOCOLAT

<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.