



MENU MATERNELLE Semaine 5 DU : 30 JANVIER au 3 FEVRIER 2023, le Chef vous propose



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

Madeleine newrest restauration		Nous vous souhaitons un bon appétit !				newrest restauration	
MIDI	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI	JEUDI 2	VENDREDI 3		
ENTRÉE	SOUPE DE LÉGUMES 	CAROTTES 		RIEN NE SE PERD 	ENTRÉE DES CHEFS 		
PLAT PROTIDIQUE	TORTELLINI BŒUF 	SAUTÉ DE POULET 		CARBONARA 	PLAT DES CHEFS 		
ACCOMPAGNEMENT	ÉPINARDS 	FRITES 		PENNE 	ACCOMPAGNEMENT DES CHEFS 		
LAI TAGE	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR		
DESSERT	FRUIT	COMPOTE		CREPE	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.