

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 23	MARDI 24	MERCREDI	JEUDI 26	VENDREDI 27
ENTRÉE	 SALADE DE RIZ 	 RIEN NE SE PERD 		 RIEN NE SE PERD  	 SALADE DE CHOU BLANC 
PLAT PROTIDIQUE	 POISSON FRAIS 	 CHIPOLATAS 		 COUSCOUS 	 CALAMARS 
ACCOMPAGNEMENT	 COURGETTES	 CAROTTES		 VÉGÉTARIEN 	 ÉPINARDS
LAITAGE	YAOURT	ST PAULIN		TOMME BLANCHE	CARRÉ FRAIS
DESSERT	COMPOTE	 DESSERT DU CHEF		 FRUIT	 GATEAU AU YAOURT

<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.