



MENU MATERNELLE Semaine 9 DU : 27 FEVRIER AU 3 MARS 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.

Madeline
newrest
restauration

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI	JEUDI 2	VENDREDI 3
ENTREE	SALADE D'ENDIVES	CÉLERI RÉMOULADE		QUI CHE LORRAINE	RADIS A CROQUER
PLAT PROTIDIQUE	NUGGETS	SAUCE DE PETITS LEGUMES		ROTI DE PORC	POISSON FRAIS
ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS	PENNES		HARICOTS PLATS	SEMOULE
LAI TAGE	SAMOS	BRIE		PETIT SUISSE	CANTAL
DESSERT	COMPOTE	ILE FLOTTANTE		FRUIT	MOUSSE au CHOCOLAT

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	La ferme de Coralys	newrest 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.