

MENU MATERNELLE SEMAINE 2 DU 8 AU 12 JANVIER 2024, 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 !

MIDI	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI	JEUDI 11	VENDREDI 12
ENTREE	 SALADE D'HARICOTS VERTS	 SALADE VERT 		 SALADE D'ENDIVES  	RIEN NE SE PERD 
PLAT PROTIDIQUE	CALAMAR A LA ROMAINE	 POISON DU JOUR		 SAUTE DE PORC  	QUENELLES 
ACCOMPAGNEMENT	 SAUTÉ DE CAROTTES 	 LENTILLES 		 PURÉE	 BROCOLIS 
LAITAGE	YAOURT	BRIE		PICON	YAOURT
DESSERT	GALETTES DES ROIS	COMPOTE DU JOUR BIO		 FRUIT 	 FONDANT CHOCOLAT

En marron Viande et poisson frais



= produits locaux



à la ferme de Coralys

En bleu laitages



= produits issus de l'agriculture biologique



= Végétarien

En vert fruits ou légumes frais



= viandes françaises



= produits maison "Simple et bon"



PRODUIT FRAIS

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

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