



MENU MATERNELLE SEMAINE 3 DU 15 AU 19 JANVIER 2024, le Chef vous propose

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 15	MARDI 16	MERCREDI	JEUDI 18	VENDREDI 19
ENTREE	SALADE DE CHOU CHINOIS	CAROTTES RAPEES		TERRINE LEGUMES	RIEN NE SE PERD
PLAT PROTIDIQUE	ŒUF BECHAMEL	BOULETTES DE BŒUF		SAUTE DE POULET	POISSON FRAIS DU JOUR
ACCOMPAGNEMENT	EPINARD	SEMOULE		PENNE	PETITS POIS
LAI TAGE	PETIT SUISSE	BUCHE DE CHEVRE		YAOURT	ST PAULIN
DESSERT	DONUT	COMPOTE		FRUIT	DESSERT DU CHEF

En marron Viande et poisson frais



= produits locaux



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.