



**MENU MATERNELLE** Semaine 8 DU : 20 AU 24 FEVRIER 2023, 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 20	MARDI 21 REPAS CARNAVAL DEMANDÉ PAR LES ELEVES	MERCREDI	JEUDI 23	VENDREDI 24
ENTREE	SALADE DE LENTILLES	SALADE COMPOSÉE		CHOU ROUGE	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC
PLAT PROTIDIQUE	QUENELLE NATURE	CROQUE MONSIEUR		SAUCE BOLOGNAISE	CALAMARS A LA ROMAINE
ACCOMPAGNEMENT	CAROTTES SAUTÉES	FRITES		TAGLIATELLES	HARICOTS VERTS
LAITAGE	CAMEMBERT	YAOURT		EMMENTAL	GOUDA
DESSERT	FRUIT	COMPOTE		CREME VANILLE	TARTE PRALINE

*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.