



MENU MATERNELLE Semaine 10 DU 6 AU 10 MARS 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 6	MARDI 7	MERCREDI	JEUDI 9	VENDREDI 10
ENTREE	SALADE D'HARICOT VERTS	CÉLERI BRANCHE		SALADE DE RIZ	SALADE COMPOSÉE
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS DU JOUR	MERGUEZ		SAUTÉ DE BŒUF	SAUCE FROMAGÈRE
ACCOMPAGNEMENT	GRATIN DE CHOU FLEUR	PURÉE DE POMME DE TERRE		CAROTTES	PENE
LAI TAGE	YAOURT	BÛCHE DE CHÈVRE		MIMOLETTE	EDAM
DESSERT	BEIGNET	COMPOTE		FRUIT	FRUIT

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"



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.