

MENU MATERNELLE SEMAINE 10 DU 4 AU 8 MARS 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 4	MARDI 5	MERCREDI	JEUDI 7	VENDREDI 8
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE VERTE		RIEN NE SE PERD	SALADE DE CHOU CHINOIS
PLAT PROTIDIQUE	NUGGETS	SAUCE FROMAGERE		SAUTE DE BŒUF	POISSON FRAIS DU JOUR
ACCOMPAGNEMENT	SAUTE DE BROCOLIS	FRITES		TRIO DE LEGUMES	PENNE
LAITAGE	YAOURT	BUCHE DE CHEVRE		YAOURT	GOUDA
DESSERT	DESSERT DU CHEF	COMPOTE BIO		FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT

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.