

MENU MATERNELLE Semaine 12 DU 20 AU 24 MARS 2023, 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 20	MARDI 21	MERCREDI	JEUDI 23	VENDREDI 24
ENTREE	RADIS A CROQUER	ŒUF MAYONNAISE		SALADE AVOCAT	CÉLERI
PLAT PROTIDIQUE	PAUPIETTES DE VEAU	PAËLLA		SAUTÉ DE PORC	POISSON FRAIS
ACCOMPAGNEMENT	COQUILLETES			POMME LAMELLE	TRIO DE LÉGUMES
LAITAGE	FROMAGE BLANC	EMMENTAL		EDAM	YAOURT
DESSERT	COMPOTE	FRUIT		FRUIT	COOKIES

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	= 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
<i>En bleu laitages</i>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien		
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= viandes françaises			
	PRODUIT FRAIS			

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