






















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 27	MARDI 28	MERCREDI	JEUDI 30	VENDREDI 31
ENTREE	 SALADE DE LENTILLES	 CAROTTES RAPÉES 		 MACÉDOINE 	 SALADE VERTE 
PLAT PROTIDIQUE	CRÊPES FROMAGE	 CHIPOLATAS 		 EMINCÉ DE VOLAILLE AU LAIT DE COCO  	 POISSON DU JOUR 
ACCOMPAGNEMENT	 FLAN DE COURGETTES	 RIZ		 CAROTTES SAUTÉES	 PENNES
LAITAGE	YAOURT	GOUDA		BRIE	PETIT SUISSE
DESSERT	FRUIT	 DANETTE		 FORÊT NOIRE	 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"



PRODUIT FRAIS

**newrest**  
restauration

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.