






















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 		 EMMINCÉ 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



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.