

















MENU MATERNELLE Semaine 14 DU 3 AU 7 AVRIL 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 3	MARDI 4	MERCREDI	JEUDI 6	VENDREDI 7
ENTREE	 BRUSCHETA	 CHOU ROUGE 		ENTRÉE DES CHEFS	BOL DE RIZ
PLAT PROTIDIQUE	TOMATE FARCIE	 SAUTÉ DE DINDE 		PLAT DES CHEFS	SOUTIEN A
ACCOMPAGNEMENT	 MACARONIS	 FRITES		ACCOMPAGNEMENT DES CHEFS	L'ECOLE MATERNELLE
LAI TAGE	CAMEMBERT	YAOURT		LAI TAGE DES CHEFS	DE NYANGE
DESSERT	 FRUIT	COMPOTE		DESSERT DES CHEFS	AU RWANDA

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	 = produits locaux	 La ferme de Coralys		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	 = produits maison "Simple et bon"		
	 PRODUIT FRAIS			

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