



MENU MATERNELLE Semaine 18 DU 2 AU 5 MAI 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	MARDI 2	MERCREDI	JEUDI 4	VENDREDI 5
ENTREE		MACÉDOINE DE LÉGUMES		SALADE DE TOMATES	CÉLERI RÉMOULADE
PLAT PROTIDIQUE		POISSON FRAIS		SAUTE DE PORC	SAUCE AUX PETITS LÉGUMES
ACCOMPAGNEMENT		HARICOT VERT		BLÉ	FARFALLE
LAI TAGE		YAOURT		BÛCHE DE CHÈVRE	EMMENTAL
DESSERT		DONUT		COMPOTE DE POMMES	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.