

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 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
	REPAS ANGLAIS	REPAS ALLEMAND	REPAS ITALIEN	REPAS MADARIN	REPAS LIBANAIS
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE VERTE	BRETZEL		NEM	SALADE DE TOMATE
PLAT PROTIDIQUE	FISH AND CHIPS	POISSON FRAIS		SAUTÉ DE PORC AU CAMEL	FALAFEL
ACCOMPAGNEMENT		CHOU BRAISÉ BIO		CHOU ROMANESCO BIO	HARICOT VERT BIO
LAITAGE	YAOURT	SAMOS		EMMENTAL	YAOURT
DESSERT	COMPOTE	FRUIT		FRUIT	RIZ AU LAIT A LA FLEUR D'ORANGER

<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.