



MENU MATERNELLE Semaine 49 DU : 5 NOVEMBRE AU 9 DECEMBRE 2022, 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 !				newrest restauration	
MIDI	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI	JEUDI 8	VENDREDI 9		
ENTREE	CAROTTES RAPÉES			RIEN NE SE PERD	TABOULÉ		
PLAT PROTIDIQUE	CORDON BLEU		SAUTER DE PORC	NUGGETS			
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES <b>BIO</b>		PENNÉ	CHOU FLEUR			
LAITAGE	PETIT SUISSE		BRIE	YAOURT AROMATISÉ			
DESSERT	compote du jour <b>BIO</b>		FRUIT	TARTE AU CHOCOLAT			

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

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