

MENU MATERNELLE Semaine 1 DU : 3 au 6 JANVIER 2023, le Chef vous propose

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

MIDI		LUNDI	MARDI 3	MERCREDI	JEUDI 5	VENDREDI 6
ENTREE			SALADE COMPOSÉE		RIEN NE SE PERD	SOUPE DE LÉGUMES
PLAT PROTIDIQUE			CORDON BLEU		SAUCISSE DE TOULOUSE	QUENELLE NATURE
ACCOMPAGNEMENT			SAUTÉ DE CAROTTES		SEMOULE	TRIO DE LÉGUMES
LAITAGE			YAOURT		EMMENTAL	CANTAL
DESSERT			GALETTES DES ROIS		FRUIT	CHOUQUETTES

<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.