



# MENU MATERNELLE Semaine 21 DU 22 AU 26 MAI 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 22	MARDI 23	MERCREDI	JEUDI 25	VENDREDI 26
ENTREE	MELON	MACÉDOINE DE LEGUMES		SALADE COMPOSÉE	SALADE DE CHOU
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	NUGGETS		ROTI DE PORC	ŒUF BÉCHAMEL
ACCOMPAGNEMENT	RIZ	SAUTÉ DE COURGETTES		GRATIN DE CHOU FLEUR	MACARONI
LAITAGE	MIMOLETTE	YAOURT		EDAM	YAOURT
DESSERT	FRUIT	COMPOTE		FRUIT	DESSERT DU CHEF

*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.