



MENU MATERNELLE Semaine 22 DU 30 MAI AU 2 JUIN 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	MARDI 30	MERCREDI	JEUDI 1	VENDREDI 2
ENTREE		PASTÈQUE		CAROTTES RAPÉES	SALADE DE CONCOMBRE
PLAT PROTIDIQUE		QUENELLE		SAUTÉ DE BŒUF	POISSON FRAIS DU JOUR
ACCOMPAGNEMENT		HARICOT VERT		RATATOUILLE	SEMOULE
LAI TAGE		BUCHETTE		YAOURT	EMMENTAL
DESSERT		COMPOTE		FRUIT	ROULÉ A LA POMME

<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.