

MENU MATERNELLE Semaine 25 DU 19 AU 23 JUIN 2023, 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 !

MIDI	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI	JEUDI 22	VENDREDI 23
ENTREE	 SALADE DE HARICOT VERT	 RADIS A CROQUER 		 SALADE DE TOMATE  	 CAROTTES RAPÉES 
PLAT PROTIDIQUE	CORDON BLEU	 ÉMINCÉ DE POULET 		 CRÊPE AU FROMAGE  	 POISSON FRAIS DU JOUR 
ACCOMPAGNEMENT	 PETIT POIS CAROTTES	GRATIN DE COURGETTES		 LENTILLES  	 BROCOLIS 
LAITAGE	BÛCHE DE CHÈVRE	YAOURT		GOUDA	TOMME BLANCHE
DESSERT	 FRUIT	 DESSERT DU CHEF		FRUIT  	 COOKIES

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	 = produits locaux	 a ferme de Coralys	newrest restauration	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.