

MENU MATERNELLE Semaine 26 DU 26 AU 30 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 26	MARDI 27	MERCREDI	JEUDI 29	VENDREDI 30
ENTREE	MELON	RIEN NE SE PERD		SALADE DE CRUDITÉ	SALADE DE CONCOMBRE
PLAT PROTIDIQUE	COUSCOUS	POISSON FRAIS DU JOUR		CERVELAS	POISSON FRAIS DU JOUR
ACCOMPAGNEMENT	LÉGUMES	EPINARDS		HARICOTS VERTS	BLÉ
LAITAGE	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR
DESSERT	COMPOTE de POMME	FRUIT		COMPOTE de POMME	GLACE

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.