



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 13	MARDI 14	MERCREDI	JEUDI 16	VENDREDI 17
ENTREE	SALADE D'HARICOT VERTS	COLESLAW		RIEN NE SE PERD	SALADE COMPOSEE
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	CHIPOLATAS		ŒUF BECHAMEL	SAUTÉ DE DINDE
ACCOMPAGNEMENT	GNOCCHI	BROCOLIS		PENNE	GRATIN DE COURGE
LAITAGE	CAMEMBERT	YAOURT		PICON	YAOURT
DESSERT	FRUIT	DESSERT DU CHEF		COMPOTE BIO	TARTE AU FLAN

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	a 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.