

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 11	MARDI 12	MERCREDI	JEUDI 14	VENDREDI 15
<b>PAIN</b>	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
<b>ENTREE</b>	 SALADE DE RADIS	 CAROTTES RAPÉES 		 SALADE D'ENDIVES 	 TABOULÉ 
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	 ŒUF BÉCHAMEL 	 MERGUEZ 		 SAUTÉ DE DINDE 	 POISSON FRAIS DU JOUR 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	 GRATIN DE COURGETTES 	 COUSCOUS AVEC LÉGUMES		 LENTILLES A LA TOMATE 	 CAROTTES SAUTÉES 
<b>LAITAGE</b>	ST PAULIN	YAOURT		CAMEMBERT	GOUDA
<b>DESSERT</b>	ECLAIR	COMPOTE BIO 		 FRUIT 	DESSERT DU CHEF 

*En marron* Viande et poisson frais



= produits locaux



à 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

**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

diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.