



MENU MATERNELLE SEMAINE 12 DU 18 AU 22 MARS 2024, 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 18	MARDI 19	MERCREDI	JEUDI 21	VENDREDI 22
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE COMPOSÉE	SALADE DE CHOU ROUGE		SALADE DE BETTERAVES	SALADE DE CONCOMBRE
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS DU JOUR	TOMATE FARCIE		ROTI DE PORC	QUENELLES
ACCOMPAGNEMENT	PURÉE	HARICOTS VERTS		TORSADES	PURÉE DE PANAIS
LAITAGE	PETIT SUISSE	CROC'LAIT BIO		YAOURT	EMMENTAL
DESSERT	COMPOTE BIO	FONDANT AU CHOCOLAT		FRUIT	CREME BRULÉE

<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			

diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.