

MENU MATERNELLE SEMAINE 15 DU 8 AU 12 AVRIL 2024, 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 8	MARDI 9	MERCREDI	JEUDI 11	VENDREDI 12
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE VERTE	DUO DE CHOU		RIEN NE SE PERD	ENTRÉE DES CHEFS
PLAT PROTIDIQUE	TORTELLINI FROMAGE	PAUPIETTES		POISSON FRAIS	PLAT DES CHEFS
ACCOMPAGNEMENT		RIZ		ÉPINARDS	ACCOMPAGNEMENT
LAITAGE	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR
DESSERT	COMPOTE BIO	FRUIT		DESSERT DU CHEF	DESSERT DU CHEF

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	La Ferme 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			

cienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.