

MENU MATERNELLE SEMAINE 18 DU 29 AVRIL AU 3 MAI 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

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI	JEUDI 2	VENDREDI 3
<b>PAIN</b>	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
<b>ENTREE</b>	MACÉDOINE	SALADE COMPOSÉE		SALADE DE MAIS	CÉLERI RÉMOULADE
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	CORDON BLEU	CRÊPE AU FROMAGE		PAUPIETTE	POISSON FRAIS
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	PURÉE	HARICOTS VERTS		PURÉE DE NAVETS	POMMES SAUTÉES
<b>LAITAGE</b>	YAOURT	BRIE		YAOURT	CANTAL
<b>DESSERT</b>	FRUIT	FONDANT CHOCOLAT		DESSERT DU CHEF	COMPOTE BIO

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	= produits maison "Simple et bon"	 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		
	PRODUIT FRAIS		

ienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.