



MENU MATERNELLE SEMAINE 21 DU 21 AU 24 MAI 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	MARDI 21	MERCREDI	JEUDI 23	VENDREDI 24
<b>PAIN</b>	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
<b>ENTREE</b>		BETTERAVES		RIEN NE SE PERD	SALADE D'ENDIVES
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>		POISSON FRAIS		SAUTE DE PORC	OMELETTE
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	FÉRIÉ	RIZ BIO		PETIT POIS BIO	COURGETTES BIO
<b>LAITAGE</b>		YAOURT		YAOURT	YAOURT
<b>DESSERT</b>		LIEGEOIS		FRUITS	CAKE

*En marron Viande et poisson frais*



= produits locaux



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



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

diéticienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.