



MENU MATERNELLE Semaine 21 DU : 23 AU 25 MAI 2022, 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 23	MARDI 24	MERCREDI 25		
ENTREE	 RIEN NE SE PERD	 SALADE DE CHOU CHINOIS	PASTEQUE		
PLAT PROTIDIQUE	 BOULETTE DE BŒUF	 SAUTE DE PORC	 POISSON FRAIS		
ACCOMPAGNEMENT	  EPINARDS BIO	 COQUILLETES BIO	 FRITES		
LAITAGE	YAOURT	ST PAULIN	BUCHE		
DESSERT	FRUIT	 COMPOTE BIO	 DESSERT DU CHEF		

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	 = produits locaux	 = La ferme de Coralys		<p>Les 14 Allergènes les plus courants</p> <p>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</p> <p>Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte</p>
<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"		

Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.