



MENU MATERNELLE Semaine 23 DU : 7 JUIN au 10 juin 2022, le Chef vous propose



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

 <b>Nous vous souhaitons un bon appétit !</b>					
MIDI	LUNDI	MARDI 7	MERCREDI	JEUDI 9	VENDREDI 10
ENTREE		 CÉLERI RÉMOULADE		 PASTEQUE	 SALADE DE TOMATES
PLAT PROTIDIQUE		ESCALOPE VIENOISE		 QUENELLE	NUGGETS
ACCOMPAGNEMENT		 ÉPINARD <b>BIO</b> 		 RIZ <b>BIO</b> 	 CAROTTE <b>BIO</b> 
LAITAGE		FROMAGE DU JOUR		FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR
DESSERT		COMPOTE <b>BIO</b>		DESSERT ROSE	 DESSERT DU CHEF

<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"		

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