

MENU MATERNELLE Semaine 37 DU : 12 au 16 septembre 2022, le Chef vous propose

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

MIDI		LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI	JEUDI 15	VENDREDI 16
ENTREE	 ŒUF MAYONNAISE 	 ROSETTE 			 RIEN NE SE PERD 	 RIEN NE SE PERD 
PLAT PROTIDIQUE	 PAUPIETTE DE VEAU	 NUGGETS			 POISSON FRAIS 	 QUENELLE SAUCE AUREOLE
ACCOMPAGNEMENT	 RIZ BIO 	 PUREE DE NAVET BIO 			 PURÉE BIO 	 EPINARD BIO 
LAITAGE	EMMENTAL	YAOURT NATURE SUCRÉ			CANTAL	BUCHE DE CHEVRE
DESSERT	FRUIT DU JOUR 	DESSERT DU JOUR 			 COMPOTE DU JOUR BIO	 TARTE AU CHOCOLAT BIO

<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"		
	 PRODUIT FRAIS			

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