

MENU MATERNELLE Semaine 41 DU 9 AU 13 SEPTEMBRE 2023, le Chef vous propose



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

Madeline
newrest
restauration

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI	JEUDI 12	VENDREDI 13
ENTREE	SALADE D'ENDIVES 	SALADE COMPOSÉE 		RIEN NE SE PERD 	SALADE DE CHOU CHINOIS
PLAT PROTIDIQUE	ŒUF BECHAMEL 	POISSON FRAIS DU JOUR 		ROTI DE PORC 	CALAMAR
ACCOMPAGNEMENT	SEMOULE BIO 	PETIT POIS 		RATATOUILLES BIO 	GRATIN DE POTIMARRON
LAITAGE	ST PAULIN	YAOURT		TOMME BLANCHE	BUCHE DE CHEVRE
DESSERT	COMPOTE BIO 	ROULE FRAISE 		FRUIT	DESSERT DU CHEF

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	a ferme de Coralys		<p>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</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"		
	PRODUIT FRAIS			

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