



MENU MATERNELLE Semaine 42 DU 16 AU 20 octobre 2023, le Chef vous propose

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

Madeleine
newrest
maternelle

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI	JEUDI 19	VENDREDI 20
ENTREE	SALADE COMPOSÉE	CAROTTES RAPÉES		SALADE DE CHOU ROUGE	BOL
PLAT PROTIDIQUE	POISSON DU JOUR	TORTELLINI		SAUTÉ DE POULET	DE
ACCOMPAGNEMENT	RIZ	SAUTÉ DE COURGETTES		TORSADES	Frites
LAI TAGE	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE DU JOUR	SOUTIEN
DESSERT	COMPOTE BIO	FRUIT		COMPOTE BIO	ECOLE DU LIBAN

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"



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



PRODUIT FRAIS

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