



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.



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

<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.