



MENU MATERNELLE Semaine 45 DU 6 AU 10 NOVEMBRE 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 6	MARDI 7	MERCREDI	JEUDI 9	VENDREDI 10
ENTREE	CHOU CHINOIS	CÉLERI RÉMOULADE		TABOULÉ	CAROTTES RAPÉES
PLAT PROTIDIQUE	BLANQUETTE DE VEAU	SAUCE AUX PETITS LÉGUMES		SAUTÉ DE PORC	POISSON FRAIS
ACCOMPAGNEMENT	RIZ	TORSADE		SALSIFIS	SAUTÉ DE CHOU
LAITAGE	YAOURT	BUCHE DE CHEVRE		YAOURT	CANTAL
DESSERT	COMPOTE BIO	FRUIT		FRUIT	DESSERT DU CHEF

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	La 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.