










MENU MATERNELLE Semaine 46 DU : 14 au 18 NOVEMBRE 2022, le Chef vous propose

newrest
restauration

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 14	MARDI 15	MERCREDI	JEUDI 17	VENDREDI 18
ENTREE	 SALADE DE POIS CHICHES	SALADE HARICOTS VERTS 		 rien ne se perd 	 SALADE D'ENDIVES 
PLAT PROTIDIQUE	 PAUPIETTE DE VEAU 	POISSON PANÉ 		 SAUTÉ DE BOEUF 	TORTELLINI  
ACCOMPAGNEMENT	 TRIO DE LÉGUMES BIO 	LENTILLES BIO 		 CHOU FLEUR BIO 	
LAITAGE	BÛCHE DE CHEVRE	YAOURT		BRIE	GOUDA
DESSERT	FRUIT	 DESSERT DU CHEF		Compote du jour  BIO	 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.