

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

Madeleine
newrest
restauration

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI	JEUDI 14	VENDREDI 15
ENTRÉE	SALADE D'HARICOT VERT	ENTRÉE DU JOUR		SALADE DE FENOUIL A L'ORANGE	RIEN NE SE PERD
PLAT PROTIDIQUE	CREPE AU FROMAGE	BOULETTES		CARBONARA	POISSON FRAIS
ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS	EPINARDS		TAGLIATELLES	CAROTTES
LAITAGE	YAOURT	FROMAGE DU JOUR		CANTAL	EMMENTAL
DESSERT	FRUIT	FRUIT		DESSERT DU CHEF	COMPOTE DU JOUR

<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.