

MENU MATERNELLE Semaine 51 DU 18 AU 22 DECEMBRE 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
restauration

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI	Repas de Noël	VENDREDI 22
ENTREE	SALADE DU JOUR	ENTREE DU JOUR		MOUSSE DE CANARD	ENTREE DU JOUR
PLAT PROTIDIQUE	CORDON BLEU	TORTELLINI AU FROMAGE		SAUTE DE CERF	PLAT DES CHEFS
ACCOMPAGNEMENT	GRATIN DE POTIMARON	HARICOT VERT		POMME DAUPHINE	ACCOMPAGNEMENT DES CHEFS
LAITAGE	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE BLANC	FROMAGE DU JOUR
DESSERT	FRUIT	COMPOTE DU JOUR		BUCHE DE NOEL	FRUIT

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	= 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
<i>En bleu laitages</i>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien		
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= viandes françaises			
	PRODUIT FRAIS			

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