



MENU MATERNELLE SEMAINE 7 DU 12 AU 16 FEVRIER 2024, 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 12	MARDI 13	MERCREDI	JEUDI 15	VENDREDI 16
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE VERT 	RIEN NE SE PERD 		COLESLOW 	ENTREE DES CHEFS
PLAT PROTIDIQUE	TOTELLINI AU FROMAGE	POISSON FRAIS DU JOUR 		SAUCE BOLONAISE 	PLAT DES CHEFS
ACCOMPAGNEMENT		GRATIN DE POTIMARRON		PENNE 	ACCOMPAGNEMENT DES CHEFS
LAITAGE	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR
DESSERT	COMPOTE	DESSERT DES CHEFS		FRUIT 	DESSERT DES CHEFS

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	= La ferme de Coralys
<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	



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

diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.