

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 11	MARDI 12	MERCREDI	JEUDI 14	VENDREDI 15	
ENTREE	SALADE VERTE	SALADE DE LENTILLES		MENU DU CHEF		BOL DE RIZ
PLAT PROTIDIQUE	CORDON BLEU	BOLOGNAISE		MENU DU CHEF		BOL DE RIZ
ACCOMPAGNEMENT	CHAMPIGNONS A LA CREME BIO	MACARONIS BIO		MENU DU CHEF		BOL DE RIZ
LAITAGE	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE DU JOUR		YAOURT
DESSERT	CAKE	COMPOTE BIO		DESSERT DU CHEF		BANANE

LES MENUS SERONT REALISE SOUS RESERVE DE LIVRAISON

<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"		

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