




























MENU MATERNELLE Semaine 13 DU : 28 MARS AU 1ER AVRIL 2022, le Chef vous prc



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 28	MARDI 29 REPAS LIBANAIS	MERCREDI	JEUDI 31	VENDREDI 1
ENTREE	 CELERI AUX POMMES	 HOUMOUS		 CHOU ROUGE	 MOUSSE DE CANARD
PLAT PROTIDIQUE	 KNACKI	 MOUSSAKA 		NUGGETS 	RISSOLETE 
ACCOMPAGNEMENT	 PURÉE BIO	RIZ BIO 		RATATOUILLE BIO 	EPINARD BIO 
LAITAGE	 BRIE	YAOURT A BOIRE		CAMEMBERT	YAOURT
DESSERT	 FRUIT	DESSERT LIBANAIS 		COMPOTE DE POMME BIO 	DESSERT DU CHEF

<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.