

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 24	MARDI 25	MERCREDI	JEUDI 27	VENDREDI 28
ENTREE	SALADE D'HARICOT VERTS	HOUMOUS		RIEN NE SE PERD	CAROTTES RAPÉES
PLAT PROTIDIQUE	CORDON BLEU	FALAFELS		POISSON FRAIS DU JOUR	CALAMAR A LA ROMAINE
ACCOMPAGNEMENT	TRIO DE LEGUMES	POMME DE TERRE CUBE		SAUTÉ DE CAROTTES	BROCOLIS
LAITAGE	PETIT LOUIS	YAOURT		SAINT PAULIN	TOMME BLANCHE
DESSERT	COMPOTE	RIZ AU LAIT A LA FLEUR D'ORANGER		FRUIT	COOKIES

<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.