



## MENU MATERNELLE Semaine 36 DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023, le Chef vous propose

**newrest**  
restauration

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 4	MARDI 5	MERCREDI	JEUDI 7	VENDREDI 8
ENTREE	 MELON PASTEQUE 	 SALADE DE TOMATE 		 RADIS 	 SALADE DE CONCOMBRE 
PLAT PROTIDIQUE	 POISSON FRAIS DU JOUR	 BOULETTES DE BŒUF 		 SAUTE DE PORC 	 TORTELLINI AU FROMAGE
ACCOMPAGNEMENT	 RIZ	 BROCOLIS		 HARICOTS VERTS	
LAITAGE	YAOURT	SAMOS		EDAM	YAOURT
DESSERT	COMPOTE	 TARTE PRALINE		 DESSERT DU CHEF	FRUIT

En marron Viande et poisson  
frais



= produits locaux



= La ferme de Coralys

En bleu laitages



= produits issus de  
l'agriculture biologique



= Végétarien

En vert fruits ou légumes  
frais



= viandes françaises



= produits maison "Simple et  
bon"

**newrest**  
restauration

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

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