

MENU MATERNELLE Semaine 38 DU 18 AU 22 SEPTEMBRE 2023, 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 18	MARDI 19	MERCREDI	JEUDI 21	VENDREDI 22
ENTREE	HARICOTS VERTS EN SALADE	DUO DE CRUDITES		TABOULE	FRIAND AU FROMAGE
PLAT PROTIDIQUE	TOMATE FARCIE	SAUCE CHEDDAR		SAUTE DE DINDE	POISSON FRAIS DU JOUR
ACCOMPAGNEMENT	RIZ	FRITES		LENTILLES BIO	CAROTTES
LAITAGE	PETIT SUISSÉ	CAMEMBERT		YAOURT	BRIE
DESSERT	FRUIT DU JOUR BIO	COMPOTE BIO		ROSE DES SABLES	FRUIT DU JOUR

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	= produits maison "Simple et bon"	newrest restauration	<p>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</p>
<i>En bleu laitages</i>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien		
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= viandes françaises			
	PRODUIT FRAIS			

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