



MENU MATERNELLE Semaine 40 DU 2 AU 3 SEPTEMBRE 2023, le Chef vous propose

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 2	MARDI 3	MERCREDI	JEUDI 5	VENDREDI 6
ENTREE	MACÉDOINE DE LEGUMES	SALADE COMPOSÉE		RIEN NE SE PERD	SALADE DE CHOU ROUGE
PLAT PROTIDIQUE	ESCALOPE VIENNOISE	BOLOGNAISE		SAUTÉ DE VEAU	QUENELLE SAUCE AURORE
ACCOMPAGNEMENT	CŒUR DE BLÉ	PENNE		BROCOLIS BIO	HARI COT VERT BIO
LAI TAGE	EMMENTAL	SAMOS		CAMEMBERT	YAOURT
DESSERT	FRUIT DU JOUR BIO	COMPOTE BIO		FONDANT CHOCOLAT	DESSERT DU CHEF

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"



PRODUIT FRAIS

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.