


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 9	MARDI 10	MERCREDI	JEUDI 12	VENDREDI 13
ENTREE	 SALADE DE HARICOTS VERTS	 RIEN NE SE PERD 		 CAROTTES RAPÉES 	 SALADE COMPOSÉE DU JOUR 
PLAT PROTIDIQUE	ESCALOPE DE DINDE	SAUTÉ DE PORC 		 LASAGNE VÉGÉTARIENNE 	TOMATE FARCIE
ACCOMPAGNEMENT	GRATIN DE CHOU FLEUR	PURÉE			CŒUR DE BLÉ
LAITAGE	PETIT SUISSE	YAOURT		CAMEMBERT	BÛCHE DE CHEVRE
DESSERT	BEIGNET	FRUIT		COMPOTE	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"		
	 PRODUIT FRAIS			

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