



MENU MATERNELLE_Semaine 24 DU 12 AU 16 JUIN 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 12	MARDI 13	MERCREDI	JEUDI 15	VENDREDI 16
ENTREE	SALADE DE LENTILLES	SALADE COMPOSEE		RIEN NE SE PERD	SALADE DE BETTERAVE
PLAT PROTIDIQUE	TOMATE FARCIE	ROTI DE VEAU		POISSON FRAIS	QUENELLE
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS CAROTTES	Frites		SEMOULE	SAUTÉ DE CAROTTES
LAITAGE	ST PAULIN	YAOURT		BRIE	YAOURT
DESSERT	FRUIT	COMPOTE		CREME BRULÉE	FRUIT

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	 = produits locaux	 La ferme de Coralys	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
<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.