



**MENU MATERNELLE** Semaine 47 DU 20 AU 24 NOVEMBRE 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 20	MARDI 21	MERCREDI	JEUDI 23	VENDREDI 24
ENTREE	MACEDOINE	SALADE DE CHAMPIGNONS 		SALADE MEXICAINE 	SALADE COMPOSEE 
PLAT PROTIDIQUE	PAUPIETTE DE VEAU 	POISSON FRAIS DU JOUR 		CHILI CON CARNE 	MAC&CHEESE (penne sauce cheddar) 
ACCOMPAGNEMENT	BLE	FLAN DE COURGETTES <b>BIO</b> 		RIZ	CHOU FLEUR 
LAITAGE	YAOURT	PETIT LOUIS		YAOURT	BRIE
DESSERT	FRUIT	COOKIE		FRUIT	COMPOTE DU JOUR <b>BIO</b> 

<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"		
	<b>PRODUIT FRAIS</b>			

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