

MENU MATERNELLE Semaine 20 DU 15 AU 17 MAI 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 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	SALADE DE CHOU CHINOIS	SALADE COMPOSÉE	RIEN NE SE PERD		
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	TORTELLINI RICOTA	BOULETTE DE BŒUF		
ACCOMPAGNEMENT	HARICOT PLAT		SEMOULE		
LAITAGE	YAOURT	GOUDA	BRIE		
DESSERT	BEIGNET	FRUIT	COMPOTE		

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	= produits maison "Simple et bon"		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			
	PRODUIT FRAIS			

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