

MENU MATERNELLE Semaine 37 DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 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 11	MARDI 12	MERCREDI	JEUDI 14	VENDREDI 15
ENTREE	SALADE DE CHOU CHINOIS 	MACEDOINE		SALADE COMPOSEE 	SALADE DE LENTILLES
PLAT PROTIDIQUE	CREPE AU FROMAGE 	PAUPIETTE DE VEAU 		POISSON FRAIS DU JOUR 	NUGGETS
ACCOMPAGNEMENT	SEMOULE 	RIZ		COQUILLETES	PETITS POIS CAROTTES
LAITAGE	CANTAL	YAOURT		BUCHE DE CHEVRE	YAOURT
DESSERT	DESSERT DU CHEF	FRUIT DU JOUR		ILE FLOTTANTE	COMPOTE BIO

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

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