























MENU MATERNELLE Semaine 36 DU : 5 au 9 septembre 2022, le Chef vous propose

newrest
restauration

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 5 | MARDI 6 | MERCREDI | JEUDI 8 | VENDREDI 9 |
| ENTREE |  Melon  |  RADIS A CROQUER  | |  RIEN NE SE PERD |  SALADE DE CONCOMBRE  |
| PLAT PROTIDIQUE |  POISSON FRAIS DU JOUR  |  BŒUF BRAISE  | |  CHIPOLATAS  |  BOLOGNAISE  |
| ACCOMPAGNEMENT | POMME SAUTEES |  SAUTE DE CAROTTES BIO  | |  RATATOUILLE BIO  |  PENNE BIO  |
| LAITAGE | YAOURT | SAMOS | | MIMOLETTE | CAMEMBERT |
| DESSERT |  FRUIT DU JOUR  | DESSERT DU JOUR | |  COMPOTE DU JOUR | ROULE NUTELLA BIO |

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