



MENU MATERNELLE Semaine 25 DU : 20 JUIN au 24 juin 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 20	MARDI 21	MERCREDI	JEUDI 23	VENDREDI 24
ENTREE	 COLESLOW	 SALADE DE CONCOMBRE		 WRAP	 PASTèque
PLAT PROTIDIQUE	SAUCISSE	CORDON BLEU		 POISSON FRAIS	CHAUSSON BOLOGNAISE
ACCOMPAGNEMENT	FRITE BIO	 COURGETTE BIO 		SEMOULE BIO 	TRIO DE LEGUMES BIO 
LAI TAGE	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR
DESSERT	 GLACE	 DESSERT DU CHEF		FRUIT	 COMPOTE BIO

<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"		

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