



MENU MATERNELLE SEMAINE 19 DU 6 AU 7 MAI 2024, 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 6	MARDI 7	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE D'HARICOTS VERT	CAROTTES RAPEES			
PLAT PROTIDIQUE	QUENELLES	POISSON FRAIS DU JOUR			
ACCOMPAGNEMENT	PENNE BIO	COURGETTES BIO			
LAITAGE	SAMOS	YAOURT			
DESSERT	FRUIT	ROSE DES SABLES			

<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"		
	PRODUIT FRAIS			

diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.