



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.

Madeleine
newrest
restauration

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI	JEUDI 16 REPAS LIBANAIS	VENDREDI 17
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE VERTE	CHOU ROUGE		HOUMOUS	SALADE DE CONCOMBRE
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	CHIPOLATAS		FALAFEL	SAUTE DE POULET
ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS BIO	LENTILLES BIO		POMME CUBE	PUREE DE PANAIS BIO
LAITAGE	YAOURT	EDAM		BUCHE DE CHEVRE	YAOURT
DESSERT	COMPOTE BIO	FRUIT		RIZ AU LAIT LIBANAIS	DESSERT DU CHEF

En marron Viande et poisson frais



= produits locaux



La ferme de Coralys

En bleu laitages



= produits issus de l'agriculture biologique



= Végétarien

En vert fruits ou légumes frais



= viandes françaises



= produits maison "Simple et bon"



PRODUIT FRAIS

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: Sulfités
 M: Lupin N: Mollusques
 Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte

diéticienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.