



MENU MATERNELLE SEMAINE 22 DU 22 AU 31 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 27	MARDI 28	MERCREDI	JEUDI 30	VENDREDI 31
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	DUO DE CRUDITÉS	SALADE DE CHAMPIGNONS		FEUILLETÉ AUX FROMAGES	RIEN NE SE PERD
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS DU JOUR	TORTELLINIS		SAUTÉ DE BŒUF	POISSON FRAIS
ACCOMPAGNEMENT	GRATIN DE BUTTERNUT BIO			GRATIN D'AUBERGINE BIO	FLAN DE LÉGUMES BIO
LAITAGE	YAOURT	TOMME BLANCHE		YAOURT	YAOURT
DESSERT	COMPOTE	DESSERT DU CHEF		FRUITS	ROULÉ A L'ABRICOT

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

diéticienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.