

MENU MATERNELLE SEMAINE 23 DU 3 AU 7 JUIN 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 3	MARDI 4	MERCREDI	JEUDI 6	VENDREDI 7
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTRÉE	SALADE DE CHOU	PASTEQUE		SALADE DE POMME DE TERRE	SALADE COMPOSÉE
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS DU JOUR	ŒUF BÉCHAMEL		POULET	CARBONARA
ACCOMPAGNEMENT	PURÉE BIO	RIZ BIO		TOMATE PROVENCALE	TAGLIATELLES BIO
LAITAGE	ST PAULIN	YAOURT		SAMOS	YAOURT
DESSERT	FRUIT	ROCHER COCO		GLACE	COMPOTE

<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.