



MENU MATERNELLE SEMAINE 27 DU 1er AU 4 JUILLET 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 1ER	MARDI 2	MERCREDI	JEUDI 4	VENDREDI
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	ENTRÉE DES CHEFS	ENTRÉE DES CHEFS		ENTRÉE DES CHEFS	
PLAT PROTIDIQUE	ESCALOPE VIENNOISE	QUENNELLES		PLATS DES CHEFS	
ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS BIO	FRITES		ACCOMPAGNEMENT DES CHEFS	
LAITAGE	YAOURT	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE DU JOUR	
DESSERT	MR FREEZE	FRUIT		DESSERT DES CHEFS	

En marron Viande et poisson frais

En bleu laitages

En vert fruits ou légumes frais

PRODUIT FRAIS

= produits locaux

= produits issus de l'agriculture biologique

= viandes françaises

La ferme de Coralys

= Végétarien

= produits maison "Simple et bon"



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.