



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
<b>PAIN</b>	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
<b>ENTREE</b>	ENTRÉE DES CHEFS	ENTRÉE DES CHEFS		ENTRÉE DES CHEFS	
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	ESCALOPE VIENNOISE	QUENNELLES		PLATS DES CHEFS	
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	BROCOLIS BIO	FRITES		ACCOMPAGNEMENT DES CHEFS	
<b>LAITAGE</b>	YAOURT	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE DU JOUR	
<b>DESSERT</b>	MR FREEZE	FRUIT		DESSERT DES CHEFS	

*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

diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.