



MENU MATERNELLE SEMAINE 49 DU 2 AU 6 DECEMBRE 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 2	MARDI 3	MERCREDI	JEUDI 5	VENDREDI 6
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE VERTE	DUO DE CRUDITÉS		TERRINE DE LÉGUMES	RIEN NE SE PERD
PLAT PROTIDIQUE	PANÉ FROMAGE	POISSON FRAIS		SAUTÉ DE BŒUF	CALAMAR
ACCOMPAGNEMENT	BLÉ BIO	LENTILLES BIO		PENNE BIO	FLAN DE LÉGUMES BIO
LAITAGE	YAOURT	GOUDA		YAOURT	CANTAL
DESSERT	DESSERT DU CHEF	COMPOTE BIO		FRUIT	ROSE DES SABLES

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

Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de NEWREST' selon les dernières recommandations du GEMRCN.