



MENU MATERNELLE Semaine 22 DU : 30 MAI AU 3 JUIN 2022, le Chef vous propose

**newrest**  
restauration

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

 <b>Nous vous souhaitons un bon appétit !</b>					
MIDI	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI	JEUDI 2	VENDREDI 3
ENTRÉE	 MELON	 RADIS		 RIEN NE SE PERD	 SALADE DE TOMATES
PLAT PROTIDIQUE	CERVELAS ALSACIEN	 SAUTÉ DE VEAU		CHIPOLATAS	NUGGETS
ACCOMPAGNEMENT	 PÂTES <b>BIO</b> 	 CHOU FLEUR <b>BIO</b> 		 PETITS POIS <b>BIO</b> 	 CAROTTES <b>BIO</b> 
LAITAGE	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR
DESSERT	 COMPOTE <b>BIO</b>	BEIGNET		FRUIT	 DESSERT DU CHEF

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	 = produits locaux	 = La ferme de Coralys		<p>Les 14 Allergènes les plus courants</p> <p>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</p> <p>Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte</p>
<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"		

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