



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.

 Nous vous souhaitons un bon appétit !					
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 BIO 	 CHOU FLEUR BIO 		 PETITS POIS BIO 	 CAROTTES BIO 
LAITAGE	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR
DESSERT	 COMPOTE BIO	BEIGNET		FRUIT	 DESSERT DU CHEF

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	 = produits locaux	 = La ferme de Coralys	 restauration	<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.