



MENU MATERNELLE Semaine 24 DU : 13 JUIN au 17 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 13	MARDI 14	MERCREDI	JEUDI 16	VENDREDI 17
ENTREE	 SALADE COMPOSÉE	 RIEN NE SE PERD		 MELON	 RADIS
PLAT PROTIDIQUE	CARBONARA	CALAMAR		 SAUTE DE DINDE	POISSON FRAIS DU JOUR
ACCOMPAGNEMENT	PATES	 HARICOTS BIO 		 SEMOULE BIO 	 GRATIN D'AUBERGINE BIO 
LAI TAGE	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR
DESSERT	 COOKIE	DONUT		COMPOTE DU JOUR BIO	 CAKE DE SOPHIE

<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.