



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 27	MARDI 28	MERCREDI	JEUDI 30	VENDREDI 1ER
ENTRÉE	 FRIAND FROMAGE	 RIEN NE SE PERD		 SALADE COMPOSER	 ENTRE DES CHEFS
PLAT PROTIDIQUE	CHIPOLAS	PAUPIETTE DE VEAU		 CALAMAR	PLATS DES CHEFS
ACCOMPAGNEMENT	 HARICOT VERT  BIO	 CŒUR DE BLE  BIO		 COQUILLETTE  BIO	 PLATS DES CHEFS 
LAITAGE	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR
DESSERT	 FRUIT	 DESSERT DU CHEF		 DESSERT DU CHEF	 DESSERT DU CHEF

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