




MENU MATERNELLE Semaine 36 DU : 5 au 9 septembre 2022, 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 5	MARDI 6	MERCREDI	JEUDI 8	VENDREDI 9
ENTREE	 Melon 	 RADIS A CROQUER 		 RIEN NE SE PERD	 SALADE DE CONCOMBRE 
PLAT PROTIDIQUE	 POISSON FRAIS DU JOUR 	 BŒUF BRAISE 		 CHIPOLATAS 	 BOLOGNAISE 
ACCOMPAGNEMENT	POMMES SAUTÉES	 SAUTÉ DE CAROTTES BIO 		 RATATOUILLE BIO 	 PENNE BIO 
LAITAGE	YAOURT	SAMOS		MIMOLETTE	CAMEMBERT
DESSERT	 FRUIT DU JOUR	DESSERT DU JOUR		 COMPOTE DU JOUR	ROULÉ NUTELLA BIO

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	 = produits locaux	 = La ferme de Coralys		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"		
	 PRODUIT FRAIS			

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