



**MENU MATERNELLE** SEMAINE 39 DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024, 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 23	MARDI 24	MERCREDI	JEUDI 26	VENDREDI 27
<b>PAIN</b>	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
<b>ENTREE</b>	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE BETTERAVES		CAROTTES RAPÉES	SALADE COMPOSÉE
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	POISSON FRAIS DU JOUR	SAUTÉ DE POULET		OMELETTE	SAUCISSE DE TOULOUSE
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	BLÉ BIO	AUBERGINE A LA TOMATE		POMMES SAUTÉES	BROCOLIS BIO
<b>LAITAGE</b>	<b>TOMME BLANCHE</b>	<b>YAOURT</b>		<b>YAOURT</b>	<b>EMMENTAL</b>
<b>DESSERT</b>	FRUITS	GATEAU DE SEMOULE		COMPOTE BIO	MUFFIN

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

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