





















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 7	MARDI 8	MERCREDI	JEUDI 10	VENDREDI 11
ENTREE	 CAROTTE RAPÉE	 SALADE DE HARICOTS VERTS		 SALADE DE CHOU ROUGE	 SOUFFLÉ FROMAGE
PLAT PROTIDIQUE	 CORDON BLEU	 PAUPIETTE DE VEAU		 CHILI	 POISSON FRAIS
ACCOMPAGNEMENT	 FRITES BIO	 GRATIN DE CHOU FLEUR BIO		 RIZ BIO	GRATIN DE BUTTERNUT BIO
LAITAGE	VACHE QUI RIT	TOMME BLANCHE		EDAM	YAOURT
DESSERT	FRUIT	 COMPOTE DU JOUR BIO		 TARTE AU FLAN	FRUIT

<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.