



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

Madeleine
newrest
restauration

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI	JEUDI 28	VENDREDI 29
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE D'HARICOT VERTS	SALADE DE CONCOMBRE		SALADE VERTE	RIEN NE SE PERD
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	BOULETTES DE VEAU		SAUTÉ DE BŒUF	ŒUF BÉCHAMEL
ACCOMPAGNEMENT	SEMOULE BIO	PURÉE DE POMME DE TERRE BIO		RATATOUILLE BIO	ÉPINARDS BIO
LAITAGE	PETIT SUISSE AUX FRUITS	YAOURT		EMMENTAL	TOMME BLANCHE
DESSERT	FRUIT	COMPOTE BIO		COOKIE	TARTE AU CHOCOLAT

<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.