

MENU MATERNELLE SEMAINE 50 DU 9 AU 13 DECEMBRE 2024, le Chef vous propose



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

Madeline
newrest

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI	JEUDI 12	VENDREDI 13
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE COMPOSÉE	SALADE D'ENDIVES			CAROTTES RAPÉES
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	SAUCE AUX PETIT LÉGUMES			CORDON BLEU
ACCOMPAGNEMENT	ÉPINARDS BIO	FARFALE BIO			PURÉE
LAITAGE	EMMENTAL	YAOURT		YAOURT	TOMME GRISE
DESSERT	DESSERT DU CHEF	COMPOTE BIO		BANANE	FRUIT

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

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