

MENU MATERNELLE SEMAINE 51 DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024, le Chef vous propose



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

Madeleine
newrest

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI	REPAS DE NOEL	VENDREDI 20
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE DE HARICONS VERTS	SALADE COMPOSÉE		MOUSSE DE CANARD	ENTRÉE DES CHEFS
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	QUENELLES		FRICASSÉE DE VOLAILLE AU CIDRE	PLATS DES CHEFS
ACCOMPAGNEMENT	CŒUR DE BLÉ BIO	RIZ BIO		POMME DAUPHINE	ACCOMPAGNEMENT DES CHEFS
LAITAGE	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE BLANC	FROMAGE DU JOUR
DESSERT	FRUIT	COMPOTE BIO		BUCHE DE NOEL	DESSERT DES CHEFS

<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.