



MENU MATERNELLE SEMAINE 36 DU 2 AU 6 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 2	MARDI 3	MERCREDI	JEUDI 5	VENDREDI 6
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	MELON PASTÈQUE	SALADE DE TOMATES		SALADE COMPOSÉE	SALADE DE CONCOMBRE
PLAT PROTIDIQUE	CHIPOLATAS	POISSON FRAIS DU JOUR		SAUTÉ DE PORC	TORTELLINIS AUX FROMAGES
ACCOMPAGNEMENT	RIZ BIO	BROCOLIS BIO		FRITES BIO	RATATOUILLE BIO
LAITAGE	YAOURT	SAMOS		YAOURT	EDAM
DESSERT	GLACE	DESSERT DU CHEF		FRUIT	COMPOTE BIO

En marron Viande et poisson frais



= produits locaux



La ferme de Coralys

En bleu laitages



= produits issus de l'agriculture biologique



= Végétarien

En vert fruits ou légumes frais



= viandes françaises



produits maison "Simple et bon"



PRODUIT FRAIS



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

diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.