



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 18	MARDI 19	MERCREDI	JEUDI 21	VENDREDI 22
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE DE MAIS	CHOU CHINOIS		SALADE DE BETTERAVE	CAROTTES RAPÉES
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	CHIPOLATAS		MAC&CHEESE (MACARONIS SAUCE CHEDDAR)	SAUTÉ DE DINDE
ACCOMPAGNEMENT	FONDUE DE POIREAUX BIO	LENTILLES BIO		MACARONIS BIO	HARICOTS PLATS BIO
LAITAGE	YAOURT	PETIT LOUIS		YAOURT	BRIE
DESSERT	DONUT	FONDANT AU CHOCOLAT		FRUIT	COMPOTE BIO

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	a 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.