



MENU MATERNELLE SEMAINE 37 DU 9 AU 13 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 9	MARDI 10	MERCREDI	JEUDI 12	VENDREDI 13
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTRÉE	SALADE DE CHOU	MACÉDOINE DE LEGUMES		RIEN DE SE PERD	SALADE DE POIS CHICHES
PLAT PROTIDIQUE	CRÊPE AU FROMAGE	CERNELAS ALSACIEN		SAUTÉ DE BŒUF	POISSON FRAIS DU JOUR
ACCOMPAGNEMENT	TRIO DE LÉGUMES BIO	CŒUR DE BLÉ BIO		SAUTÉ DE COURGETTES BIO	PETITS POIS BIO
LAITAGE	CAMEMBERT	YAOURT		BÛCHE DE CHEVRE	YAOURT
DESSERT	COMPOTE BIO	MOUSSE au CHOCOLAT		ILE FLOTTANTE	FRUIT

En marron Viande et poisson frais



= produits locaux



La ferme de Coralys

E n 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.