



MENU MATERNELLE SEMAINE 38 DU 16 AU 20 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 16	MARDI 17	MERCREDI	JEUDI 19	VENDREDI 20
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit à feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE D'HARICOTS VERTS	SALADE COMPOSÉE		RIEN DE SE PERD	FRIAND AUX FROMAGES
PLAT PROTIDIQUE	TOMATE FARCIEE	SAUCE CHEDDAR		SAUTÉ DE DINDE	POISSON FRAIS DU JOUR
ACCOMPAGNEMENT	RIZ BIO	FRITES		SALSIFIS BIO	CAROTTES BIO
LAITAGE	YAOURT	PETIT SUISSES		CAMEMBERT	BRIE
DESSERT	FRUITS	COMPOTE BIO		ROSE DES SABLES	COOKIE

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

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