



**MENU MATERNELLE** SEMAINE 41 DU 7 AU 11 OCTOBRE 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 7	MARDI 8	MERCREDI	JEUDI 10	VENDREDI 11
<b>PAIN</b>	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
<b>ENTREE</b>	SALADE D'ENDIVE	SALADE MEXICAINE		SALADE DE CONCOMBRE	RIEN NE SE PERD
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	OMELETTE	PAUPIETTE DE VEAU		ROTI DE PORC	CALAMAR
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	SEMOULE BIO	PETITS POIS BIO		COQUILLETES BIO	COURGETTES BIO
<b>LAITAGE</b>	ST PAULIN	YAOURT		TOMME NOIRE	BÛCHE DE CHEVRE
<b>DESSERT</b>	CRÊPE AU SUCRE	FRUIT		COMPOTE DE POMME BIO	CHOUQUETTE

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

ienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.