



MENU MATERNELLE SEMAINE 42 DU 14 AU 18 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 14	MARDI 15	MERCREDI	JEUDI 17	VENDREDI 18
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE DE POIS CHICHE	SALADE COMPOSÉE		RIEN NE SE PERD	ENTRÉE DES CHEFS
PLAT PROTIDIQUE	CHAUSSON BOLOGNAISE	SAUCE AUX PETITS LÉGUMES		SAUTÉ DE POULET	PLATS DES CHEFS
ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS BIO	PENNE BIO		GRATIN DE BUTTERNUT BIO	ACCOMPAGNEMENT DES CHEFS
LAITAGE	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR
DESSERT	FRUIT	COMPOTE BIO		DESSERT DES CHEFS	DESSERT DES CHEFS

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.