



MENU MATERNELLE SEMAINE 45 DU 4 AU 8 NOVEMBRE 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 4	MARDI 5	MERCREDI	JEUDI 7	VENDREDI 8
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE D'HARICOTS VERTS	CÉLERI RÉMOULADE		SALADE VERTE	CAROTTES RAPPÉES
PLAT PROTIDIQUE	CORDON BLEU	POISSON FRAIS		SAUTÉ DE POULET	TORTELLINIS FROMAGE
ACCOMPAGNEMENT	RIZ BIO	PETITS POIS BIO		GRATIN DE CHOU FLEUR BIO	
LAITAGE	YAOURT	BUCHE DE CHEVRE		YAOURT	EDAM
DESSERT	FRUIT	MUFFIN		DESSERT DES CHEFS	COMPOTE BIO

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	a ferme de Coralys		<p>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</p>
<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.