





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
ENTREE	 SALADE DE CHOU	 SALADE DE MAIS		 RIEN NE SE PERD	 CÉLERI REMOULADE
PLAT PROTIDIQUE	CALAMAR	 BOULETTES DE BŒUF		 SAUTÉ DE VEAU	 BOLOGNAISE
ACCOMPAGNEMENT	FLAN DE COURGETTES BIO	RATATOUILLE BIO		HARICOTS PLATS BIO	MACARONIS BIO
LAITAGE	 BÛCHE DE CHEVRE	YAOURT		MIMOLETTE	BABYBEL
DESSERT	 ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT BIO		 GATEAU AU YAOURT	 COMPOTE DE POMMES

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	 = produits locaux	 = La ferme de Coralys	 restauration	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"		

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