



**MENU MATERNELLE SEMAINE 40 DU 30 AU 4 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 30	MARDI 1ER	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
<b>PAIN</b>	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
<b>ENTRÉE</b>	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES</b>	<b>SALADE DE TOMATES</b>		<b>RIEN NE SE PERD</b>	<b>RIEN NE SE PERD</b>
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	<b>POISSON FRAIS DU JOUR</b>	<b>BOLOGNAISE</b>		<b>SAUTÉ DE VEAU</b>	<b>QUENELLES SAUCE AURE</b>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>CŒUR DE BLÉ BIO</b>	<b>SPAGHETTIS BIO</b>		<b>TRIO DE LÉGUMES BIO</b>	<b>PURÉE DE CÉLERI BIO</b>
<b>LAITAGE</b>	<b>YAOURT</b>	<b>TOMME GRISE</b>		<b>GOUDA</b>	<b>YAOURT</b>
<b>DESSERT</b>	<b>MOUSSE MARRON</b>	<b>COMPOTE BIO</b>		<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b>	<b>FRUIT</b>

*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.