



**MENU MATERNELLE SEMAINE 46 DU 11 AU 15 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 11	MARDI 12	MERCREDI	JEUDI 14	VENDREDI 15
<b>PAIN</b>	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
<b>ENTRÉE</b>		MACÉDOINE DE LÉGUMES		SALADE VERTE	RIEN NE SE PERD
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>		CRÊPE AU FROMAGE		SAUTÉ DE VEAU	POISSON FRAIS
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>FERIÉ</b>	BROCOLIS BIO		RIZ BIO	GRATIN DE COURGE BIO
<b>LAITAGE</b>		<b>CAMEMBERT</b>		<b>YAOURT</b>	<b>SAMOS</b>
<b>DESSERT</b>		<b>FRUIT</b>		<b>COMPOTE BIO</b>	<b>DESSERT DU CHEF</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.