

























MENU MATERNELLE SEMAINE 25 DU 17 AU 21 JUIN 2024, le Chef vous propose

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


Madeleine
newrest
restauration

Nous vous souhaitons un bon appétit !


MIDI	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI	JEUDI 20	VENDREDI 21
PAIN	 Pain local	 Pain BIO local (cuit au feu de bois)		 Pain local	 Pain local
ENTREE	 MELON	  SALADE VERTE		 RIEN NE SE PERD	  SALADE COMPOSEE
PLAT PROTIDIQUE	 NUGGETS	  POISSON FRAIS		 BOLOGNAISE	  COUSCOUS DE LÉGUMES BIO
ACCOMPAGNEMENT	 HARICOTS VERTS BIO	  ÉPINARDS BIO		 PENNE BIO	  SEMOULE BIO
LAITAGE	BRIE	YAOURT		EMMENTAL	YAOURT
DESSERT	 COMPOTE DU JOUR BIO	 DESSERT DU CHEF		FRUIT	ROULÉ AU NUTELLA


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

diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.