

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
<b>PAIN</b>	 Pain local	 Pain BIO local (cuit au feu de bois)		 Pain local	 Pain local
<b>ENTREE</b>	 MELON	  SALADE VERTE		 RIEN NE SE PERD	  SALADE COMPOSEE
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	 NUGGETS	  POISSON FRAIS		 BOLOGNAISE	  COUSCOUS DE LÉGUMES BIO
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	 HARICOTS VERTS BIO	  ÉPINARDS BIO		 PENNE BIO	  SEMOULE BIO
<b>LAITAGE</b>	<b>BRIE</b>	<b>YAOURT</b>		<b>EMMENTAL</b>	<b>YAOURT</b>
<b>DESSERT</b>	 COMPOTE DU JOUR BIO	 DESSERT DU CHEF		<b>FRUIT</b>	<b>ROULÉ AU NUTELLA</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

diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.