

MENU MATERNELLE SEMAINE 13 DU 24 AU 28 MARS 2025, 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 24	MARDI 25	MERCREDI	JEUDI 27	VENDREDI 28
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTRÉE	SALADE DE MAÏS	SALADE DE CHOU ROUGE		SALADE DE TOMATES	SALADE DE CONCOMBRES
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS DU JOUR	TOMATE FARCIE		SAUTÉ DE PORC	QUENELLES
ACCOMPAGNEMENT	PURÉE	HARICOTS VERTS BIO		GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO	MACARONIS BIO
LAITAGE	PETITS SUISSES	CANTAL		YAOURT	EMMENTAL
DESSERT	FRUIT	FONDANT AU CHOCOLAT		DESSERT DU CHEF	COMTÉ BIO

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: Sulfités
 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.