


















MENU MATERNELLE SEMAINE 13 DU 25 AU 29 MARS 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 25	MARDI 26	MERCREDI	JEUDI 28	VENDREDI 29
PAIN	 Pain local	 Pain BIO local (cuit au feu de bois)		 Pain local	 Pain local
ENTREE	 SALADE DE TOMATES	 SALADE COMPOSEE DU JOUR		 RIEN NE SE PERD	
PLAT PROTIDIQUE	 POISSON FRAIS DU JOUR	 EMINCE DE POULET		 OMLETTE	 BOL DE RIZ
ACCOMPAGNEMENT	 SEMOULE	 FRITES		 SAUTE DE BROCOLIS	
LAITAGE	YAOURT	BUCHE DE CHEVRE		SAMOS	
DESSERT	 COMPOTE BIO	 FRUIT		DESSERT DU CHEF	

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.