

MENU MATERNELLE SEMAINE 12 DU 17 AU 21 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 17	MARDI 18	MERCREDI	JEUDI 20	VENDREDI 21
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE DE RADIS	CAROTTES RAPÉES		SALADE D'ENDIVES	TABOULE
PLAT PROTIDIQUE	ŒUF BÉCHAMEL	MERGUEZ		SAUTÉ DE BŒUF	POISSON FRAIS DU JOUR
ACCOMPAGNEMENT	GRATIN DE COURGETTES	SEMOUTE		LENTILLES	SAUTÉ DE CAROTTES
LAITAGE	ST PAULIN	YAOURT		CAMEMBERT	YAOURT
DESSERT	ÉCLAIR	FRUIT		COMPOTE	FRUIT
<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	= La ferme de Coralys		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: Céleri J: Moutarde K: Graines de Sésame L: Sulfites M: Lupin N: Mollusques Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte	
<i>En bleu laitages</i>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien			
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= viandes françaises	= produits maison "Simple et bon"			
	PRODUIT FRAIS				

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