

































<div>  <div> <div>MENU MATERNELLE</div> <div>SEMAINE 12 DU 17 AU 21 MARS 2025, le Chef vous propose</div> </div> <div> <div>newrest</div> <div>restauration</div> </div> </div>					
Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.					
<div> <div> <div>Madeleine</div> <div>newrest</div> <div>restauration</div> </div> <div>Nous vous souhaitons un bon appétit !</div> </div>					
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	 TABOULÉ
PLAT PROTIDIQUE	 ŒUF BÉCHAMEL	 MERGUEZ		 SAUTÉ DE BŒUF	 POISSON FRAIS DU JOUR
ACCOMPAGNEMENT	 GRATIN DE COURGETTES	 SEMOULE		 LENTILLES	 SAUTÉ DE CAROTTES
LAITAGE	 ST PAULIN	 YAOURT		 CAMEMBERT	 YAOURT
DESSERT	 ÉCLAIR	 FRUIT		 COMPOTE	 FRUIT
<div> <div> <div>En marron Viande et poisson frais</div> <div> = produits locaux</div> <div> = La ferme de Coralys</div> </div> <div> <div>En bleu laitages</div> <div> = produits issus de l'agriculture biologique</div> <div> = Végétarien</div> </div> <div> <div>En vert fruits ou légumes frais</div> <div> = viandes françaises</div> <div> = produits maison "Simple et bon"</div> </div> <div> <div> PRODUIT FRAIS</div> </div> </div> <div> <div>newrest</div> <div>restauration</div> </div> <div> <div>Les 14 Allergènes les plus courants</div> <div>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</div> <div>Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte</div> </div>					
Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.					