



**MENU MATERNELLE** SEMAINE 15 DU 7 AU 11 AVRIL 2025, le Chef vous propose

**newrest**  
restauration

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 7	MARDI 8	MERCREDI	JEUDI 10	VENDREDI 11
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE DE POIS CHICHES	DUO DE CHOUX		TERRINE DE LEGUMES	CAROTTES RAPÉES
PLAT PROTIDIQUE	CRÊPE AU FROMAGE	BOULETTES DE BOEUF		CARBONARA	POISSON FRAIS
ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS BIO	SEMOUTTE BIO		TAGLIATELLES BIO	ÉPINARDS BIO
LAITAGE	YAOURT	BÛCHE DE CHEVRE		YAOURT	SAMOS
DESSERT	DESSERT DU CHEF	COMPOTE BIO		FRUIT	COMPOTE BIO

*En marron Viande et poisson frais*



= produits locaux

*En bleu laitages*



= produits issus de l'agriculture biologique



= Végétarien

*En vert fruits ou légumes frais*



= viandes françaises



PRODUIT FRAIS

**newrest**  
restauration

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

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