




























## MENU MATERNELLE SEMAINE 24 DU 10 AU 13 JUIN 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 9	MARDI 10	MERCREDI	JEUDI 12	VENDREDI 13
PAIN	 Pain local	 Pain BIO local (cuit au feu de bois) 		 Pain local	 Pain local
ENTREE		 SALADE DE TOMATES 		 SALADE D'ENDIVES 	 RADIS RAPÉ 
PLAT PROTIDIQUE		 POISSON FRAIS DU JOUR 		 SAUTÉ DE POULET 	 TORTELLINIS AU FROMAGE 
ACCOMPAGNEMENT		 POMME SAUTÉES		 GRATIN AUBERGINES BIO 	 ÉPINARDS BIO 
LAITAGE		TOMME BLANCHE		YAOURT	ST PAULIN
DESSERT		 FRUIT		 TARTE ORANGE CHOCOLAT	 COMPOTE 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

**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.