



**MENU MATERNELLE** SEMAINE 24 DU 10 AU 13 JUIN 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 9	MARDI 10	MERCREDI	JEUDI 12	VENDREDI 13
PAIN	Pain local  Pain BIO local (cuit au feu de bois)	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)	Pain local	Pain local	Pain local
ENTREE		SALADE DE TOMATES	SALADE D'ENDIVES		SALADE D'ENDIVES	RADIS RAPÉ
PLAT PROTIDIQUE		POISSON FRAIS DU JOUR		SAUTÉ DE POULET	SAUTÉ DE POULET	TORTELLINIS AU FROMAGE
ACCOMPAGNEMENT		POMME SAUTÉES		GRATIN AUBERGINES BIO	ÉPINARDS BIO	ÉPINARDS BIO
LAITAGE		TOMME BLANCHE		YAOURT		ST PAULIN
DESSERT		FRUIT		TARTE ORANGE CHOCOLAT	COMPOTE BIO	
<i>En marron Viande et poisson frais</i>		= produits locaux	= La ferme de Coralys			Les 14 Allergènes les plus courants
<i>En bleu laitages</i>		= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien			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
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>		= viandes françaises	= produits maison "Simple et bon"			Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte
		PRODUIT FRAIS				

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