




MENU MATERNELLE SEMAINE 21 DU 19 AU 23 MAI 2025, le Chef vous propose



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



Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 19		MARDI 20	MERCREDI	JEUDI 22	VENDREDI 23
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)			Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE DE QUINOA			CAROTTE RAPÉE	SALADE DE POIS CHICHES	
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS			QUENELLES	CHIPOLATAS	
ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS			TRIO DE LÉGUMES	SAUTÉ DE COURGETTES	
LAITAGE	YAOURT			CHEVRE	YAOURT	
DESSERT	FRUIT			ROSE DES SABLES	COMPOTE	
En marron Viande et poisson frais	= produits locaux	= La ferme de Coralys	<div><div>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</div></div>			
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					

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