



MENU MATERNELLE SEMAINE 22 DU 26 AU 30 MAI 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 26

MARDI 27

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**repas carnaval
choix des élèves**

PAIN



Pain local



Pain BIO local (cuit
au feu de bois)



Pain local



Pain local

ENTREE



SALADE D'HARICOTS
VERTS



SALADE VERTE

PLAT PROTIDIQUE



POISSON

CHEESEBURGER

ACCOMPAGNEMENT



MACARONIS BIO



FRITE

LAITAGE



GOUDA



YAOURT

DESSERT



FRUIT



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.