








































<div><div></div><div>MENU MATERNELLE SEMAINE 22 DU 26 AU 30 MAI 2025, le Chef vous propose</div><div></div></div>																			
Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.																			
<div>Madeleine newrest restaurant</div> <div>Nous vous souhaitons un bon appétit !</div>																			
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	CHEESBURGER																	
ACCOMPAGNEMENT	  MACARONIS BIO	FRITE																	
LAITAGE	GOUDA	YAOURT																	
DESSERT	 FRUIT	COMPOTE BIO																	
<table><tr><td>En marron Viande et poisson frais</td><td> = produits locaux</td><td> = La ferme de Coralys</td><td rowspan="4"></td><td rowspan="4">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</td></tr><tr><td>En bleu laitages</td><td> = produits issus de l'agriculture biologique</td><td> = Végétarien</td></tr><tr><td>En vert fruits ou légumes frais</td><td> = viandes françaises</td><td> = produits maison "Simple et bon"</td></tr><tr><td></td><td> PRODUIT FRAIS</td><td></td></tr></table>						En marron Viande et poisson frais	 = produits locaux	 = La ferme de Coralys		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	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	
En marron Viande et poisson frais	 = produits locaux	 = La ferme de Coralys		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															
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.																			