



MENU MATERNELLE SEMAINE 2 DU 2 AU 6 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 2

MARDI 3

MERCREDI

JEUDI 5

VENDREDI 6

PAIN



Pain local



Pain BIO local (cuit au feu de bois)



Pain local



Pain local

ENTREE



SALADE DE CHOU BLANC



PASTEQUE



SALADE DE POMME DE TERRE



MELON



PLAT PROTIDIQUE



POISSON



ŒUF BÉCHAMEL



SAUTÉ DE BŒUF



CALAMAR

ACCOMPAGNEMENT



PURÉE



FLAN DE LÉGUMES



RATATOUILLE BIO



SEMOULE BIO



LAITAGE



YAOURT

TOMME GRISE

YAOURT

CAMEMBERT

DESSERT



COMPOTE BIO



COOKIE



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: Céleri 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.