



MENU MATERNELLE SEMAINE 2 DU 2 AU 6 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 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		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.