





















MENU MATERNELLE SEMAINE 25 DU 16 AU 20 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 16	MARDI 17	MERCREDI	JEUDI 19	VENDREDI 20
PAIN	 Pain local	 Pain BIO local (cuit au feu de bois)		 Pain local	 Pain local
ENTREE	 MACÉDOINE DE LEGUMES	 CÉLERI RÉMOULADE		 SALADE DE BETTERAVES	 MELON
PLAT PROTIDIQUE	NUGGETS	 FALAFELS		 ROTI DE PORC	 POISSON FRAIS
ACCOMPAGNEMENT	 CHOU FLEUR BRAISÉ BIO	 LENTILLES BIO		 MACARONIS	 PETITS POIS
LAITAGE	CAMEMBERT	YAOURT		PETIT SUISSE	CANTAL
DESSERT	FRUIT	 COMPOTE		 FRUIT	 CHOUQUETTES

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	 = produits locaux	 = La ferme de Coralys		<p>Les 14 Allergènes les plus courants</p> <p>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</p> <p>Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte</p>
<i>En bleu laitages</i>	 = produits issus de l'agriculture biologique	 = Végétarien		
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	 = 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.