



MENU MATERNELLE SEMAINE 26 DU 23 AU 27 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 23	MARDI 24	MERCREDI	JEUDI 26	VENDREDI 27
PAIN		Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)			Pain local
ENTRÉE		SALADE Verte	DUO DE CRUDITÉS (carottes/céleri rave)			SALADE NICOISE
PLAT PROTIDIQUE		MERGUEZ		POISSON FRAIS	SAUTÉ DE BŒUF	SAUCE AU PETITS LÉGUMES
ACCOMPAGNEMENT		RIZ			CAROTTES	PENNE
LAITAGE		YAOURT	EMMENTAL		YAOURT	BUCHE DE CHEVRE
DESSERT		GLACE	COMPOTE		TARTE FROMAGE BLANC	SALADE DE FRUITS
<i>En marron Viande et poisson frais</i>		= produits locaux		= La ferme de Coralys		
<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.

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