



# MENU MATERNELLE SEMAINE 26 DU 23 AU 27 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 23	MARDI 24	MERCREDI	JEUDI 26	VENDREDI 27
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTRÉE	SALADE VERTE	DUO DE CRUDITÉS (carottes/céleri rave)		SALADE NICOISE	SALADE DE CONCOMBRE
PLAT PROTIDIQUE	MERGUEZ	POISSON FRAIS		SAUTÉ DE BŒUF	SAUCE AU PETITS LÉGUMES
ACCOMPAGNEMENT	RIZ	BLÉ		CAROTTES	PENNE
LAITAGE	YAOURT	EMMENTAL		YAOURT	BUCHE DE CHEVRE
DESSERT	GLACE	COMPOTE		TARTE FROMAGE BLANC	SALADE DE FRUITS

En marron Viande et poisson frais	= 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>
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.