



MENU MATERNELLE SEMAINE 27 DU 30 JUIN AU 3 JUILLET 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 30	MARDI 1ER	MERCREDI	JEUDI 3	VENDREDI 27
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	
ENTREE	MELON	SALADE DE TOMATES		SALADE DE CONCOMBRES	
PLAT PROTIQUE	SAUCISSE DE STRASBOURG	POISSON FRAIS		CHEESEBURGER	
ACCOMPAGNEMENT	RATATOUILLE	SEMOULE		FRITES	VACANCES
LAITAGE	YAOURT	TOMME BLANCHE		YAOURT	
DESSERT	GATEAU AU YAOURT	FRUIT		COMPOTE DE POMME	

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= 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
<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.