

MENU MATERNELLE SEMAINE 40 DU 29 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2025, le Chef vous propose



Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.



Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI	JEUDI 2	VENDREDI 3
PAIN	Pain local Pain BIO local (cuit au feu de bois)	Pain local		Pain local	Pain local
ENTRÉE	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE VERTE		CAROTTES RAPÉES	SALADE D'ENDIVES
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	TOMATE FARCI		SAUTÉ DE BŒUF	QUENELLES
ACCOMPAGNEMENT	ÉPINARDS BIO	BLÉ BIO		RATATOUILLE BIO	RIZ BIO
LAITAGE	TOMME BLANCHE	YAOURT		EDAM	YAOURT
DESSERT	FRUIT	COMPOTE		MUFFIN	FRUIT
<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: Céleri 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.