



**MENU MATERNELLE** SEMAINE 8 DU 17 AU 21 FEVRIER 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 17	MARDI 18	MERCREDI	JEUDI 20	VENDREDI 21
<b>PAIN</b>	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
<b>ENTREE</b>	SALADE Verte	CAROTTES RAPÉES		SALADE DE CHOU	ENTRÉE DES CHEFS
<b>PLAT PROTIQUE</b>	LÉGUMES COUSCOUS BIO	POISSON FRAIS		CARBONARA	PLATS DES CHEFS
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	SEMOULE	HARICOTS VERTS		TAGLIATELLES	ACCOMPAGNEMENT DES CHEFS
<b>LAITAGE</b>	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR
<b>DESSERT</b>	COMPOTE BIO	GATEAU AU YAOURT		FRUIT	DESSERTS DES CHEFS
<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.