



**MENU MATERNELLE SEMAINE 16 DU 14 AU 18 AVRIL 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 14**

**MARDI 15**

**MERCREDI**

**JEUDI 17**

**VENDREDI 18**

**REPAS DE PÂQUES**

<b>PAIN</b>	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
<b>ENTREE</b>	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RAPÉES		SALADE VERTE	BOL DE RIZ BIO
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	POISSON FRAIS DU JOUR	TORTELLINI		SAUTÉ D'AGNEAU	SAUTÉ D'AGNEAU
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	LENTILLES BIO	RATATOUILLE		POMME DUCHESSE	POMME DUCHESSE
<b>LAITAGE</b>	TOMME GRISE	YAOURT AROMATISÉ		BRIE	YAOURT NATURE SUCRÉ
<b>DESSERT</b>	COMPOTE POMME BIO	POMME		NIDS DE CHOCOLAT	BANANE

*En marron Viande et poisson frais*



= produits locaux



= La ferme de Coralys

*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**



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

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