
































		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						
PAIN	 Pain local	 Pain BIO local (cuit au feu de bois)		 Pain local	 Pain local	
ENTREE	 SALADE DE TOMATES	 CAROTTES RAPÉES		 SALADE VERTE		 BOL DE RIZ BIO
PLAT PROTIDIQUE	 POISSON FRAIS DU JOUR	 TORTELLINI		 SAUTÉ D'AGNEAU		
ACCOMPAGNEMENT	 LENTILLES BIO	 RATATOUILLE		 POMME DUCHESSE		
LAITAGE	TOMME GRISE	YAOURT AROMATISÉ		BRIE		YAOURT NATURE SUCRÉ
DESSERT	 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					
Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.						

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