

**MENU MATERNELLE** SEMAINE 11 DU 10 AU 14 MARS 2025, le Chef vous propose



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 10	MARDI 11	MERCREDI	JEUDI 13	VENDREDI 14
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE Verte	CÉLERI RÉMOULADE		BETTERAVES	SALADE DE CHOUX CHINOIS
PLAT PROTIDIQUE	NUGGETS	SAUCE AUX PETITS LÉGUMES		SAUTÉ DE POULET	POISSON FRAIS DU JOUR
ACCOMPAGNEMENT	HARICOTS VERT BIO	PENNE BIO		TRIO DE LÉGUMES BIO	PURÉE BIO
LAITAGE	BUCHE DE CHEVRE	YAOURT		YAOURT	GOUDA
DESSERT	COMPOTE BIO	FRUIT		MOUSSE AU CHOCOLAT	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.