









































MENU MATERNELLE SEMAINE 11 DU 10 AU 14 MARS 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		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 		
En marron Viande et poisson frais	 = produits locaux	 = La ferme de Coralys	newrest restauration		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		
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.							