



MENU MATERNELLE SEMAINE 14 DU 31 MARS AU 4 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 31	MARDI 1er	MERCREDI	JEUDI 3	VENDREDI 4
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE DE LENTILLES	CÉLERI RAPÉ		SALADE VERTE	MACÉDOINE DE LEGUMES
PLAT PROTIQUE	CERVELAS	OMELETTE		SAUTÉ DE POULET	POISSON FRAIS DU JOUR
ACCOMPAGNEMENT	TRIO DE LÉGUMES BIO	RATATOUILLE BIO		BLÉ BIO	SAUTÉ DE COURGETTES BIO
LAITAGE	BRIE	YAOURT		GOUDA	YAOURT
DESSERT	FRUIT	DESSERT DU CHEF		FRUIT	COMPOTE BIO

<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: Cèleri 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.