

































		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 PROTIDIQUE		 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	
En marron Viande et poisson frais		 = 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: Sulfités 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.											