

MENU MATERNELLE SEMAINE 24 DU 8 AU 11 JUIN 2026, le Chef vous propose



Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.

Madeleine
newrest
restoration

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI	JEUDI 11	VENDREDI 12
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE VERTE	SALADE DE TOMATES		SALADE D'ENDIVES	RADIS RAPÉ
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	TOMATE FARCIE		SAUTÉ DE PORC	TORTELLINIS AU FROMAGE
ACCOMPAGNEMENT	PENNE	HARICOTS VERTS		RIZ	ÉPINARDS
LAITAGE	CANTAL	TOMME BLANCHE		YAOURT	ST PAULIN
DESSERT	FRUIT	GATEAU AU CHOCOLAT		COMPOTE	FRUIT

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	= La ferme de Coralys	<p>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</p>
<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.