

MENU MATERNELLE SEMAINE 3 DU 14 AU 17 JANVIER 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	MARDI 14	MERCREDI	JEUDI 16	VENDREDI 17
<b>PAIN</b>	 Pain local	 Pain BIO local (cuit a feu de bois) 		 Pain local	 Pain local
<b>ENTREE</b>	Journée pédagogique	 SALADE VERTE   		 RIEN NE SE PERD  	 RADIS A CROQUER 
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>		 TORTELLINIS AUX FROMAGES 		 SAUTÉ DE BŒUF  	 POISSON DU JOUR
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>				 TRIO DE LÉGUMES BIO 	 PENNES BIO 
<b>LAITAGE</b>		BÛCHE DE CHEVRE		YAOURT	ST PAULIN
<b>DESSERT</b>		 DESSERT DU CHEF 		 SALADE DE FRUITS  	COMPOTE BIO 

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	 = produits locaux	 = La ferme de Coralys	<b>newrest</b> 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
<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"		
	 <b>PRODUIT FRAIS</b>			

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