


















MENU MATERNELLE SEMAINE 26 DU 24 AU 28 JUIN 2024, le Chef vous propose

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

Madeleine
newrest
maternelle

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI	JEUDI 27	VENDREDI 28
PAIN	 Pain local	 Pain BIO local (cuit au feu de bois)		 Pain local	 Pain local
ENTREE	 MACÉDOINE	 SALADE DE CONCOMBRES		 RIEN NE SE PERD	 PASTÈQUE
PLAT PROTIDIQUE	CRÊPE AU FROMAGE	 POISSON FRAIS		 SAUTÉ DE VEAU	 POISSON FRAIS
ACCOMPAGNEMENT	 TORSAGES BIO	 PURÉE DE CÉLERI BIO		 BLÉ BIO	 GRATIN DE BUTTERNUT BIO
LAI TAGE	YAOURT	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR
DESSERT	 FRUIT	 DESSERT D CHEF		COMPOTES BIO	FONDANT AU CHOCOLAT

En marron Viande et poisson frais



= produits locaux



La ferme de Coralys

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

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

diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.