



**MENU MATERNELLE SEMAINE 51 DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025, le Chef vous propose**

**newrest**  
restauration

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 15	MARDI 16	MERCREDI	JEUDI 18	VENDREDI 19
<b>REPAS DE NOËL</b>					
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	MACÉDOINE	SALADE D'HARICOTS VERTS		MÉDAILLON DE CANARD	ENTRÉE DES CHEFS
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	PANÉ VÉGÉTAL		FRICASSÉE DE SOT L'Y LAISSE	PLATS DES CHEF
ACCOMPAGNEMENT	COQUILLETTES	ÉPINARDS		POMME DAUPHINE	ACCOMPAGNEMENT DES CHEFS
LAITAGE	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR
DESSERT	FRUIT	COMPOTE		BÛCHE GLACÉE	DESSERT DES CHEFS
<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: Céleri 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.