



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
				REPAS DE NOËL	
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	MACÉDOINE	SALADE D'HARICOTS VERTS	 Bonnes fêtes !	MÉDAILLON DE CANARD	ENTRÉE DES CHEFS
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	PANÉ VÉGÉTAL		FRICASSÉE DE SOT L'Y LAISSE	PLATS DES CHEF
ACCOMPAGNEMENT	COQUILLETES	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

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

newrest
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

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