



**MENU MATERNELLE SEMAINE 39 DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 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 22	MARDI 23	MERCREDI	JEUDI 25	VENDREDI 26
<b>PAIN</b>	Pain local  Pain BIO local (cuit au feu de bois)	Pain local		Pain local	Pain local
<b>ENTREE</b>	SALADE DE CHOU ROUGE	SALADE MEXICAINE		SALADE VERTE	BETTERAVE VINAIGRETTE
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	POISSON FRAIS	EMINCE DE POULET		OMELETTE TORTILLA	SAUCISSE DE TOULOUSE
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	SEMOULE BIO	GRATIN AUBERGINES BIO		HARICOTS PLATS BIO	LENTILLES BIO
<b>LAITAGE</b>	YAOURT	ST PAULIN		YAOURT	TOMME GRISE
<b>DESSERT</b>	COMPOTE DE POMME	FRUIT		ROSE DES SABLES	FRUIT
<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	= La ferme de Coralys		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.