























## MENU MATERNELLE SEMAINE 39 DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 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 22	MARDI 23	MERCREDI	JEUDI 25	VENDREDI 26
PAIN	 Pain local	 Pain BIO local (cuit au feu de bois)		 Pain local	 Pain local
ENTREE	 SALADE DE CHOU ROUGE	 SALADE MEXICAINE		 SALADE VERTE	 BETTERAVE VINAIGRETTE
PLAT PROTIDIQUE	 POISSON FRAIS	 EMINCE DE POULET		 OMELETTE TORTILLA	 SAUCISSE DE TOULOUSE
ACCOMPAGNEMENT	 SEMOULE BIO	 GRATIN AUBERGINES BIO		 HARICOTS PLATS BIO	 LENTILLES BIO
LAITAGE	YAOURT	ST PAULIN		YAOURT	TOMME GRISE
DESSERT	 COMPOTE DE POMME	 FRUIT		 ROSE DES SABLES	 FRUIT

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.