























MENU MATERNELLE SEMAINE 38 DU 15 AU 19 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.

Madeline
newrest
restauration

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI	JEUDI 18	VENDREDI 19
PAIN	 Pain local	 Pain BIO local (cuit au feu de bois)		 Pain local	 Pain local
ENTREE	 SALADE VERTE	 DUO DE CHOUX		 PASTEQUE	 SALADE DE TOMATES
PLAT PROTIDIQUE	 TORTELLINIS AU FROMAGE	 POULET AU CURRY		 POISSON FRAIS DU JOUR	 CALAMAR
ACCOMPAGNEMENT	 HARICOTS VERTS	 POELÉE DE LÉGUMES OUBLIÉS		 RIZ	 PETITS POIS
LAITAGE	CAMEMBERT	YAOURT		BRIE	YAOURT
DESSERT	 COMPOTE DE POMME	 ROULÉ NUTELLA		 COMPOTE DE POMME	 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.