



MENU MATERNELLE SEMAINE 40 DU 29 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2025, le Chef vous propos



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 29 | MARDI 30 | MERCREDI | JEUDI 2 | VENDREDI 3 |
|-----------------|------------------------|--------------------------------------|----------|-----------------|------------------|
| PAIN | Pain local | Pain BIO local (cuit au feu de bois) | | Pain local | Pain local |
| ENTRÉE | SALADE DE POIS CHICHES | SALADE VERTE | | CAROTTES RAPÉES | SALADE D'ENDIVES |
| PLAT PROTIDIQUE | POISSON FRAIS | TOMATE FARCIE | | SAUTÉ DE BŒUF | QUENELLES |
| ACCOMPAGNEMENT | ÉPINARDS BIO | BLÉ BIO | | RATATOUILLE BIO | RIZ BIO |
| LAITAGE | TOMME BLANCHE | YAOURT | | EDAM | YAOURT |
| DESSERT | FRUIT | COMPOTE | | MUFFIN | FRUIT |

| | | | | |
|-----------------------------------|--|-----------------------------------|--|--|
| En marron Viande et poisson frais | = produits locaux | = La ferme de Coralys | | <p>Les 14 Allergènes les plus courants</p> <p>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</p> <p>Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte</p> |
| 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 | | | |

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