



MENU MATERNELLE SEMAINE 42 DU 13 AU 17 OCTOBRE 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 13	MARDI 14	MERCREDI	JEUDI 16	VENDREDI 17
PAIN	Pain local Pain BIO local (cuit au feu de bois)	Pain local		Pain local	Pain local
ENTRÉE	SALADE D'HARICOTS VERTS	SALADE A LA GRECQUE		SALADE DE LENTILLES	ENTRÉE DES CHEFS
PLAT PROTIDIQUE	FEUILLETÉ DE LÉGUMES	POISSON PORTUGAIS		SAUTÉ DE PORC	PLATS DES CHEFS
ACCOMPAGNEMENT	PURÉE DE BUTTERNUT	FRITE BELGE	FLAN DE LÉGUMES		ACCOMPAGNEMENT DES CHEFS
LAITAGE	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR
DESSERT	FRUIT	PANNA COTTA ITALIENNE		FRUIT	COMPOTE
<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"			
	PRODUIT FRAIS				

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