






















MENU MATERNELLE SEMAINE 42 DU 13 AU 17 OCTOBRE 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 13	MARDI 14	MERCREDI	JEUDI 16	VENDREDI 17
PAIN	 Pain local	 Pain BIO local (cuit au feu de bois)		 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

En marron Viande et poisson frais	 = produits locaux	 = La ferme de Coralys		<p>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</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.