



**MENU MATERNELLE** SEMAINE 45 DU 3 AU 7 NOVEMBRE 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 3	MARDI 4	MERCREDI	JEUDI 6	VENDREDI 7
PAIN		Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)			Pain local
ENTREE		SALADE D'HARICOTS VERTS		CÉLERI		TABOULÉ
PLAT PROTIDIQUE		PAUPIETTE		SAUCE AUX PETITS LÉGUMES		SAUTÉ DE DINDE
ACCOMPAGNEMENT		RIZ		TORSADE		GRATIN DE CHOU FLEUR
LAITAGE		EDAM		YAOURT		CAMEMBERT
DESSERT		FRUIT		COMPOTE		FRUIT
						CHOUQUETTES
<i>En marron Viande et poisson frais</i>		= produits locaux		= La ferme de Coralys		
<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.

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