
























MENU MATERNELLE SEMAINE 45 DU 3 AU 7 NOVEMBRE 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 3	MARDI 4	MERCREDI	JEUDI 6	VENDREDI 7
PAIN	 Pain local	 Pain BIO local (cuit au feu de bois)		 Pain local	 Pain local
ENTREE	 SALADE D'HARICOTS VERTS	 CÉLERI		 TABOULÉ	 CAROTTES RAPÉES
PLAT PROTIDIQUE	 PAUPIETTE	 SAUCE AUX PETITS LÉGUMES		 SAUTÉ DE DINDE	 POISSON FRAIS
ACCOMPAGNEMENT	 RIZ	 TORSADÉ		 GRATIN DE CHOU FLEUR	 SALSIFIS
LAITAGE	EDAM	YAOURT		CAMEMBERT	YAOURT
DESSERT	 FRUIT	 COMPOTE		 FRUIT	 CHOUQUETTES

En marron Viande et poisson frais	 = produits locaux	 = La ferme de Coralys	newrest restauration	<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.