



**MENU MATERNELLE** SEMAINE 46 DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025, le Chef vous propose



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



**Nous vous souhaitons un bon appétit !**

MIDI	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI	JEUDI 13	VENDREDI 14
<b>PAIN</b>	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE				TABOULÉ	CAROTTES RAPEÉS
PLAT PROTIDIQUE				SAUTÉ DE DINDE	POISSON FRAIS
ACCOMPAGNEMENT	JOURNÉE PÉDAGOGIQUE	FÉRIÉ		GRATIN DE CHOU FLEUR	SALSIFIS
LAITAGE				CAMEMBERT	YAOURT
DESSERT				FRUIT	CHOUQUETTES
<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	= La ferme de Coralys	<b>newrest</b> restauration		
<i>En bleu laitages</i>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien	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		
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= viandes françaises	= produits maison "Simple et bon"			
<b>PRODUIT FRAIS</b>					

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