






















			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	
PAIN		 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					
En marron Viande et poisson frais		 = 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: Cèleri J: Moutarde K: Graines de Sésame L: Sulfites M: Lupin N: Mollusques Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte					
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.											