























MENU MATERNELLE SEMAINE 47 DU 17 AU 21 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 17	MARDI 18	MERCREDI	JEUDI 20	VENDREDI 21
PAIN	 Pain local	 Pain BIO local (cuit au feu de bois)		 Pain local	 Pain local
ENTREE	 SALADE DE BETTERAVES	 SALADE DE TOMATES		 SALADE DE CHAMPIGNONS	 SALADE VERTE
PLAT PROTIDIQUE	 CRÊPE AU FROMAGE	 SAUCISSE DE TOULOUSE		 SAUTÉ DE POULET	 POISSON FRAIS
ACCOMPAGNEMENT	 COURGETTES	 LENTILLES		 FRITES	 CHOU ROMANESCO
LAITAGE	BUCHE DE CHEVRE	YAOURT		GOUDA	YAOURT
DESSERT	 FRUITS	 COMPOTE		 FRUIT	 ROULÉ AU NUTELLA

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