



MENU MATERNELLE SEMAINE 47 DU 17 AU 21 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 17	MARDI 18	MERCREDI	JEUDI 20	VENDREDI 21
PAIN	Pain local Pain BIO local (cuit au feu de bois)	Pain local		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE DE BETTERAVES	SALADE DE TOMATES		SALADE DE CHAMPIGNONS	SALADE VERTE
PLAT PROTIDIQUE	CRÊPE AU FROMAGE	SAUCISSE DE TOULOUSE		SAUTER 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		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	
<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.