



MENU MATERNELLE SEMAINE 48 DU 24 AU 28 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 24	MARDI 25	MERCREDI	JEUDI 27	VENDREDI 28
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE DE CONCOMBRE	SALADE DE MAÏS		CHOU ROUGE RAPÉ	SALADE DE LENTILLES
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	QUENELLES SAUCE AUREOLE		SAUTÉ DE BŒUF	CALAMAR
ACCOMPAGNEMENT	SEMOULE	ÉPINARDS		MACARONIS	CHOUX DE BRUXELLES
LAITAGE	YAOURT	ST PAULIN		YAOURT	TOMME BLANCHE
DESSERT	FLAN AU CARMEL	FRUITS		COMPOTE	FRUIT

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