

**MENU MATERNELLE SEMAINE 49 DU 1ER AU 5 DECEMBRE 2025, le Chef vous propose**



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

**Madeline**  
newrest  
restauration

**Nous vous souhaitons un bon appétit !**

	MIDI	LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI	JEUDI 4	VENDREDI 5
PAIN		Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)			Pain local
ENTREE		CHOU CHINOIS	ENDIVES AUX NOIX			FENOUIL A L'ORANGE
PLAT PROTIDIQUE		POISSON FRAIS	MERGUEZ			SAUTÉ DE POULET
ACCOMPAGNEMENT		HARICOT PLAT	SEMOULE/LÉGUMES COUSCOUS		RIZ	LÉGUMES OUBLIÉS
LAITAGE		KIRI	YAOURT		TOMME GRISE	YAOURT
DESSERT		ÉCLAIR	COMPOTE		FRUIT	COMPOTE
<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: Céleri J: Moutarde K: Graines de Sésame L: Sulfites M: Lupin N: Mollusques	
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>		= viandes françaises		= produits maison "Simple et bon"	Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte	
		PRODUIT FRAIS				

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