



















MENU MATERNELLE SEMAINE 49 DU 1ER AU 5 DECEMBRE 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 1	MARDI 2	MERCREDI	JEUDI 4	VENDREDI 5
PAIN	 Pain local	 Pain BIO local (cuit au feu de bois)		 Pain local	 Pain local
ENTREE	 CHOU CHINOIS	 ENDIVES AUX NOIX		 FENOUIL A L'ORANGE	 SALADE DE LENTILLES
PLAT PROTIDIQUE	 POISSON FRAIS	 MERGUEZ		 SAUTÉ DE POULET	 PENNE AU CHEDDAR
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	newrest restauration	<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.