
















MENU MATERNELLE SEMAINE 50 DU 8 AU 9 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 8	MARDI 9	MERCREDI	JEUDI 11	VENDREDI 12
PAIN	 Pain local	 Pain BIO local (cuit au feu de bois)		 Pain local	 Pain local
ENTREE	 DUO DE CHOUX			 CAROTTES RAPÉES	 SALADE DE RADIS
PLAT PROTIDIQUE	 POISSON FRAIS			 SAUTÉ DE POULET	 TORTELLINI
ACCOMPAGNEMENT	 BROCOLIS			PURÉE	 FONDUE DE POIREAUX
LAITAGE	PETIT SUISSE			YAOURT	EMMENTAL
DESSERT	DONUT			 COMPOTE	 FRUIT

En marron Viande et poisson frais	 = 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>
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.