



**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

*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

**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

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