

MENU MATERNELLE				SEMAINE 7 DU 10 AU 14 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		Nous vous souhaitons un bon appétit !					
MIDI	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI	JEUDI 13	VENDREDI 14		
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local		
ENTRÉE	SALADE VERT	SALADE DE CHOU CHINOIS		RIEN NE SE PERD	DUO DE CRUDITÉS		
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	OMELETTE		BOLOGNAISE	CHIPOLATAS		
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES BIO	TRIO DE LÉGUMES		PENNE BIO	ÉPINARDS BIO		
LAI TAGE	YAOURT	TOMME BLANCHE		GOUDA	YAOURT		
DESSERT	COMPOTE BIO	ROULÉ A LA FRAISE		FRUIT	DESSERT DU CHEF		
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.							