



**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  
restauration

**Nous vous souhaitons un bon appétit !**

MIDI	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI	JEUDI 13	VENDREDI 14
<b>PAIN</b>	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
<b>ENTRÉE</b>	SALADE VERT	SALADE DE CHOU CHINOIS		RIEN NE SE PERD	DUO DE CRUDITÉS
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	POISSON FRAIS	OMELETTE		BOLOGNAISE	CHIPOLATAS
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	LENTILLES BIO	TRIO DE LÉGUMES		PENNE BIO	ÉPINARDS BIO
<b>LAITAGE</b>	YAOURT	TOMME BLANCHE		GOUDA	YAOURT
<b>DESSERT</b>	COMPOTE BIO	ROULÉ A LA FRAISE		FRUIT	DESSERT DU CHEF
<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	= La ferme de Coralys		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 Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte	
<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.