



MENU MATERNELLE SEMAINE 41 DU 6 AU 10 OCTOBRE 2025, le Chef vous propose



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 6	MARDI 7	MERCREDI	JEUDI 9	VENDREDI 10
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTRÉE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE Verte		SALADE DE CHOU CHINOIS	SALADE NICOISE
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	SAUCE CHEDDAR		SAUTÉ DE DINDE	RAVIOLIS BOSCOME
ACCOMPAGNEMENT	SEMOULE	MACARONIS		PURÉE	ÉPINARDS
LAITAGE	YAOURT	EMMENTAL		YAOURT	SAMOS
DESSERT	FRUIT	SALADE DE FRUIT		COMPOTE	FRUIT
<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.