
























MENU MATERNELLE SEMAINE 41 DU 6 AU 10 OCTOBRE 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 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 BOSCONI
ACCOMPAGNEMENT	 SEMOULE	 MACARONIS		 PURÉE	 ÉPINARDS
LAITAGE	YAOURT	EMMENTAL		YAOURT	SAMOS
DESSERT	 FRUIT	 SALADE DE FRUIT		 COMPOTE	 FRUIT

En marron Viande et poisson frais	 = produits locaux	 = La ferme de Coralys	newrest restauration	<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.