



MENU MATERNELLE SEMAINE 6 DU 3 AU 7 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 3	MARDI 4	MERCREDI	JEUDI 6	VENDREDI 7
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE DE CHAMPIGNONS	SALADE DE POIS CHICHES		RIEN NE SE PERD	SALADE VERTE
PLAT PROTIQUE	CHAUSSON BOLOGNAISE	POISSON FRAIS		SAUTE DE POULET	CRÊPE FROMAGE
ACCOMPAGNEMENT	BLÉ BIO	CAROTTES BIO		PURÉE BIO	COURGETTES BIO
LAITAGE	YAOURT	TOMME BLANCHE		GOUDA	YAOURT
DESSERT	CRÊPE	FRUIT		FRUIT	COMPOTE

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	= La ferme de Coralys		Les 14 Allergènes les plus courants
<i>En bleu laitages</i>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien		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
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= viandes françaises	= produits maison "Simple et bon"		Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte
	PRODUIT FRAIS			

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