



MENU MATERNELLE SEMAINE 4 DU 20 AU 24 DECEMBRE 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 20	MARDI 21	MERCREDI	JEUDI 23	VENDREDI 24
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE DE LENTILLES	CAROTTES RAPÉES		SALADE DE CHOUX ROUGES	TERRINE DE LÉGUMES
PLAT PROTIDIQUE	PANÉ VÉGÉTARIEN	PAUPIETTE DE VEAU		SAUTÉ DE POULET	POISSON DU JOUR
ACCOMPAGNEMENT	PURÉE DE BUTTERNUT BIO	FONDUE DE POIREAUX BIO		SEMOULE BIO	PETITS POIS BIO
LAITAGE	YAOURT	CAMEMBERT		EMMENTAL	YAOURT
DESSERT	FRUIT	COOKIES		COMPOTE	FRUIT

En marron Viande et poisson frais



= produits locaux



= La ferme de Coralys

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



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

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