

MENU MATERNELLE SEMAINE 5 DU 27 AU 31 DECEMBRE 2025, le Chef vous propose



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



Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI	JEUDI 30	VENDREDI 31
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	RIEN NE SE PERD	RIEN NE SE PERD		SALADE VERTE	SALADE DE CONCOMBRE
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	SAUCE DE LÉGUMES		SAUTÉ DE PORC	CHIPOLATAS
ACCOMPAGNEMENT	HARICOT BEURRE	SPAGHETTIS		CŒUR DE BLÉ	FRITES
LAITAGE	EDAM	YAOURT		YAOURT	TOMME GRISE
DESSERT	DESSERT DU CHEF	FRUIT		MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE

<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: Cèleri 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.