

MENU MATERNELLE SEMAINE 2 DU 6 AU 10 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 6	MARDI 7	MERCREDI	JEUDI 9	VENDREDI 10
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	MACÉDOINE	SALADE VERTE		SALADE D'ENDIVE	"RIEN NE SE PERD"
PLAT PROTIDIQUE	CALAMAR A LA ROMAINE	SAUCISSE DE TOULOUSE		POISSON FRAIS	QUENELLES
ACCOMPAGNEMENT	SAUTÉ DE CAROTTES BIO	LENTILLES BIO		PURÉE BIO	BROCOLIS BIO
LAI TAGE	YAOURT	BRIE		SAMOS	YAOURT
DESSERT	GALETTES DES ROIS	COMPOTE BIO		SALADE DE FRUIT	FONDANT AU CHOCOLAT

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.