



MENU MATERNELLE SEMAINE 11 DU 9 AU 13 MARS 2026, 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 9	MARDI 10	MERCREDI	JEUDI 12	VENDREDI 13
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE DE RIZ	SALADE VERTE		SALADE DE CHOU ROUGE	SALADE DE CONCOMBRE
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	TOMATE FARCIE		SAUTÉ DE PORC	QUENELLES
ACCOMPAGNEMENT	CHOUX DE BRUXELLES	CŒUR DE BLE		PURÉE DE POMME DE TERRE VIOLETTE	GRATIN DE CHOU FLEUR
LAITAGE	PETIT SUISSE	CANTAL		YAOURT	EMMENTAL
DESSERT	FRUIT	COMPOTE DE JOUR		DESSERT VIOLET	FRUIT

En marron Viande et poisson frais	= 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
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.