



MENU MATERNELLE SEMAINE 10 DU 2 AU 6 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.

Madeline
newrest
restauration

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI	JEUDI 5	VENDREDI 6
PAIN	 Pain local	 Pain BIO local (cuit au feu de bois)		 Pain local	 Pain local
ENTREE	 TABOULE	 CAROTTES RAPÉES		 SALADE VERTE	 SALADE DE RADIS
PLAT PROTIDIQUE	 ŒUF BECHAMEL	 CHIPOLATAS		 LASAGNE DE BŒUF	 POISSON FRAIS DU JOUR
ACCOMPAGNEMENT	 GRATIN DE COURGETTES	 SEMOULE		 SALSIFIS	 POMMES DE TERRE SAUTÉES
LAITAGE	 YAOURT	 SAINT PAULIN		 CAMEMBERT	 YAOURT
DESSERT	 FRUIT	 COMPOTE DE JOUR		 FRUIT	 TARTE PRALINE

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

newrest
restauration

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.