



MENU MATERNELLE SEMAINE 12 DU 16 AU 20 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 16	MARDI 17	MERCREDI	JEUDI 19	VENDREDI 20
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE DE CHAMPIGNONS	SALADE DE LENTILLES		DUO DE CHOUX	SALADE VERTE
PLAT PROTIDIQUE	CERNELAS ALSACIEN	OMELETTE		SAUTÉ DE DINDE	POISSON FRAIS
ACCOMPAGNEMENT	SEMOULE BIO	RATATOUILLE BIO		SAUTÉ DE COURGETTES BIO	PETIT POIS BIO
LAITAGE	BRIE	YAOURT		GOUDA	YAOURT
DESSERT	FRUIT	FRUIT		MOELLEUX AU CITRON	COMPOTE

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.