



MENU MATERNELLE SEMAINE 13 DU 23 AU 27 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 23	MARDI 24	MERCREDI	JEUDI 26	VENDREDI 27
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE VERTE	CAROTTES RAPÉES		TERRINE DE LÉGUMES	SALADE DE POIS CHICHES
PLAT PROTIDIQUE	CRÊPE AU FROMAGE	BOULETTES DE BŒUF		CARBONARA	POISSON FRAIS
ACCOMPAGNEMENT	CHOU ROMANESCO	RIZ BIO		TAGLIATELLES	FONDUE DE POIREAUX
LAITAGE	YAOURT	SAMOS		YAOURT	TOMME BLANCHE
DESSERT	COMPOTE BIO	ROSE DES SABLES		FRUIT	FRUIT

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.