



**MENU MATERNELLE** SEMAINE 19 DU 5 AU 9 MAI 2025, 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 5**

**MARDI 6**

**MERCREDI**

**JEUDI 8**

**VENDREDI 9**

**REPAS  
ESPAGNOL**

**PAIN**



Pain local



Pain BIO local (cuit au feu de bois)



Pain local



Pain local

**ENTREE**



MACÉDOINE DE LEGUMES



SALADE DE CONCOMBRE



**PLAT PROTIDIQUE**



POISSON FRAIS DU JOUR



CRÊPE AU FROMAGE

**ACCOMPAGNEMENT**



PURÉE



HARICOTS VERTS



**LAITAGE**

YAOURT

BRIE

FERIÉ

CANTAL

**DESSERT**

POMME



COMPOTE



CREMA CATALANE



*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.