



MENU MATERNELLE SEMAINE 2 DU 5 AU 9 JANVIER 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 5	MARDI 6	MERCREDI	JEUDI 8	VENDREDI 9
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTRÉE	SALADE D'HARICOT VERT	CAROTTES RAPÉES		SALADE DE BETTERAVES	SALADE VERTE
PLAT PROTIDIQUE	ESCALOPE VIENNOISE	POISSON DU JOUR		SAUTÉ DE DINDE	TORTELLINIS AUX FROMAGES
ACCOMPAGNEMENT	SEMOULE BIO	ÉPINARDS BIO		RIZ BIO	HARICOTS PLATS BIO
LAITAGE	YAOURT	BUCHE DE CHEVRE		YAOURT	KIRI
DESSERT	FRUIT	ROULÉ AU CHOCOLAT		FRUIT	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.