



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.

Madeleine
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: Céleri 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.