



MENU MATERNELLE SEMAINE 36 DU 1ER AU 5 SEPTEMBRE 2025, le Chef vous propose



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 1	MARDI 2	MERCREDI	JEUDI 4	VENDREDI 5
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	MACÉDOINE DE LEGUMES	SALADE DE QUINOA		CAROTTES RAPÉES	MELON
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	ÉMMINCÉ DE POULET		BOLOGNAISE	PANÉ VÉGÉTARIEN
ACCOMPAGNEMENT	PURÉE	TAJIN DE LÉGUMES		PENNE	BROCOLIS
LAITAGE	BUCHE DE CHEVRE	YAOURT		GOUDA	YAOURT
DESSERT	FRUIT	FRUIT		COMPOTE DE POMME	CHOUQUETTES

En marron Viande et poisson frais	= produits locaux	= La ferme de Coralys		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
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			

Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.