



**MENU MATERNELLE SEMAINE 3 DU 12 AU 16 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 12**

**MARDI 13**

**MERCREDI**

**JEUDI 15**

**VENDREDI 16**

**PAIN**



Pain local



Pain BIO local (cuit au feu de bois)



Pain local



Pain local

**ENTRÉE**



MACÉDOINE DE LÉGUMES



SALADE Verte



Salade



SALADE DE LENTILLES



SALADE D'ENDIVES

**PLAT PROTIDIQUE**



PAUPIETTE DE VEAU



ŒUF BÉCHAMEL



SAUTÉ DE PORC



POISSON

**ACCOMPAGNEMENT**



SEMOULE BIO



PURÉE DE COURGES BIO



TRIO DE LÉGUMES BIO



PETITS POIS BIO

**LAITAGE**

BRIE

YAOURT

TOMME BLANCHE

YAOURT

**DESSERT**



FRUIT



FONDANT 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.