

# MENU MATERNELLE SEMAINE 3 DU 12 AU 16 JANVIER 2026, le Chef vous propose



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



Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI	JEUDI 15	VENDREDI 16
<b>PAIN</b>	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
<b>ENTRÉE</b>	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE VERTE		SALADE DE LENTILLES	SALADE D'ENDIVES
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	PAUPIETTE DE VEAU	ŒUF BÉCHAMEL		SAUTÉ DE PORC	POISSON
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	SEMOULE BIO	PURÉE DE COURGES BIO		TRIO DE LÉGUMES BIO	PETITS POIS BIO
<b>LAITAGE</b>	<b>BRIE</b>	<b>YAOURT</b>		<b>TOMME BLANCHE</b>	<b>YAOURT</b>
<b>DESSERT</b>	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



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.