



**MENU MATERNELLE SEMAINE 38 DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025, 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 15**

**MARDI 16**

**MERCREDI**

**JEUDI 18**

**VENDREDI 19**

**PAIN**



Pain local



Pain BIO local (cuit au feu de bois)



Pain local



Pain local

**ENTREE**



SALADE VERTE



DUO DE CHOUX



PASTEQUE



SALADE DE TOMATES

**PLAT PROTIDIQUE**



TORTELLINIS AU FROMAGE



POULET AU CURRY



POISSON FRAIS DU JOUR



CALAMAR

**ACCOMPAGNEMENT**



HARICOTS VERTS



POELÉE DE LÉGUMES OUBLIÉS



RIZ



PETITS POIS

**LAITAGE**

CAMEMBERT

YAOURT

BRIE

YAOURT

**DESSERT**



COMPOTE DE POMME



ROULÉ NUTELLA



COMPOTE DE POMME



FRUIT

*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.