























# MENU MATERNELLE SEMAINE 4 DU 19 AU 23 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 19	MARDI 20	MERCREDI	JEUDI 22	VENDREDI 23
<b>PAIN</b>	 Pain local	 Pain BIO local (cuit au feu de bois)		 Pain local	 Pain local
<b>ENTREE</b>	 COLESLAW	 SALADE DE POIS CHICHES		 RADIS A CROQUER	 SALADE DE CHOU CHINOIS
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	 PANÉ VÉGÉTARIEN	 BOULE DE BŒUF		 SAUTÉ DE POULET	 POISSON
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	 PENNE BIO	 CHOU ROMANESCO BIO		 FRITES	 SALSIFIS BIO
<b>LAI TAGE</b>	YAOURT	EDAM		YAOURT	ST PAULIN
<b>DESSERT</b>	 FRUIT	 FRUIT		 COMPOTE	 ROULÉ A LA FRAISE

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: 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.