



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
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	COLESLAW	SALADE DE POIS CHICHES		RADIS A CROQUER	SALADE DE CHOU CHINOIS
PLAT PROTIDIQUE	PANÉ VÉGÉTARIEN	BOULE DE BŒUF		SAUTÉ DE POULET	POISSON
ACCOMPAGNEMENT	PENNE BIO	CHOU ROMANESCO BIO		FRITES	SALSIFIS BIO
LAITAGE	YAOURT	EDAM		YAOURT	ST PAULIN
DESSERT	FRUIT	FRUIT		COMPOTE	ROULÉ A LA FRAISE
<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= 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: Céleri J: Moutarde K: Graines de Sésame L: Sulfites M: Lupin N: Mollusques Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte	
<i>En bleu laitages</i>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien			
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= 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.