























MENU MATERNELLE SEMAINE 5 DU 26 AU 30 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 26	MARDI 27	MERCREDI	JEUDI 29	VENDREDI 30
PAIN	 Pain local	 Pain BIO local (cuit au feu de bois)		 Pain local	 Pain local
ENTRÉE	 SALADE DE MAÏS	 SALADE VERTE		 FEUILLETÉ AU FROMAGE	 DUO DE CRUDITÉS
PLAT PROTIDIQUE	 POISSON FRAIS	 ESCALOPE DE POULET		 SAUTÉ DE PORC	 QUENELLES
ACCOMPAGNEMENT	 BLÉ BIO	 TORSAGE BIO		 GRATIN DE BUTTERNUT	 HARICOT BEURRE
LAITAGE	PETIT SUISSE	EMMENTAL		YAOURT	CAMEMBERT
DESSERT	 FRUIT	 MOUSSE AU CHOCOLAT		 FRUIT	 COMPOTE

En marron Viande et poisson frais	 = produits locaux	 = La ferme de Coralys		<p>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</p>
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			

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