

MENU MATERNELLE SEMAINE 5 DU 26 AU 30 JANVIER 2026, le Chef vous propose



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	TORSADE BIO		GRATIN DE BUTTERNUT	HARICOT BEURRE
LAITAGE	PETIT SUISSE	EMMENTAL		YAOURT	CAMEMBERT
DESSERT	FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT		FRUIT	COMPOTE

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