



MENU MATERNELLE SEMAINE 6 DU 2 AU 6 FEVRIER 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 2	MARDI 3	MERCREDI	JEUDI 5	VENDREDI 6
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE DE CHOU ROUGE	SALADE DE PÂTES		SALADE VERTE	ENTRÉES DES CHEFS
PLAT PROTIDIQUE	TOMATE FARCIE	POISSON FRAIS DU JOUR		SAUTÉ DE POULET	PLATS DES CHEFS
ACCOMPAGNEMENT	RIZ BIO	ÉPINARDS BIO		FONDUE DE POIREAU	ACCOMPAGNEMENT DES CHEFS
LAITAGE	FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR
DESSERT	COMPOTE BIO	FRUIT		COOKIES	DESSERTS DES CHEFS

En marron Viande et poisson frais	= 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: Cèleri J: Moutarde K: Graines de Sésame L: Sulfites M: Lupin N: Mollusques Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte
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.