



MENU MATERNELLE SEMAINE 6 DU 2 AU 6 FEVRIER 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 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 FARCI



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

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: Céleri 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.