



MENU MATERNELLE SEMAINE 9 DU 23 AU 27 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.

Madeline
newrest
restauration

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI	JEUDI 26	VENDREDI 7
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE VERTE	CÉLERI RÉMOULADE		BETTERAVES	SALADE DE LENTILLES
PLAT PROTIDIQUE	NUGGETS	SAUCE AUX PETITS LÉGUMES		SAUTÉ DE POULET	POISSON FRAIS DU JOUR
ACCOMPAGNEMENT	HARICOTS VERTS BIO	PENNE BIO		BLÉ BIO	ÉPINARDS BIO
LAITAGE	BUCHE DE CHÈVRE	YAOURT		YAOURT	GOUDA
DESSERT	FRUIT	COMPOTE DU JOUR		MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT

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: Cèleri 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.