



# Menu de la semaine 39 du 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Sous réserve des disponibilités de produits, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Midi	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi	Jeudi 25	Vendredi 26	
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local	
Entrées	Salade de chou rouge "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Salade mexicaine "Rien ne se perd" Salade composée du jour		Céleri rave "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Betterave vinaigrette "Rien ne se perd" Salade composée du jour	
Plat principal	Escalope viennoise Poisson FRAIS du jour 	Wings Poisson FRAIS du jour  Emmincé de poulet		Omelette tortilla	Saucisse de Toulouse Poisson FRAIS du jour 	
Accompagnements	Semoule Brocolis	Penne Gratin d'aubergines		Pommes sautées Haricots plats	Lentilles Carottes	
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages Yaourt	Assortiment de fromages et laitages St paulin		Assortiment de fromages et laitages Yaourt	Assortiment de fromages et laitages Tomme grise	
Desserts	Beignet Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Flan pâtissier Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		Roses des sables Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Roulé à la fraise Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	
A Volonté raisonnablement	Pomme bio Féculents BIO Légumes BIO	Pomme bio Féculents BIO Légumes BIO		Pomme bio Féculents BIO Légumes BIO	Pomme bio Féculents BIO Légumes BIO	
En marron Viande fraîche	= Produits locaux	= La ferme de Coeur	= Produits frais	Les 14 Allergènes les plus courants		
En bleu laitages	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef	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		
En vert fruits ou légumes frais	= Viande origine France			Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte		

**newrest**  
restauration

**LES PLATS SURLIGNÉS EN JAUNE SONT PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES**

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