

MENU MATERNELLE SEMAINE 17 DU 20 au 24 AVRIL 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 21	MARDI 22	MERCREDI	JEUDI 24	VENDREDI 25
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE CHOU ROUGE		SALADE DE TOMATES	CAROTTES RAPÉES
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	BOULETTES DE BŒUF		SAUTÉ DE PORC	PANÉ VÉGÉTARIEN
ACCOMPAGNEMENT	SEMOULE	CHOU ROMANESCO		HARICOTS VERTS BIO	COURGETTES BIO
LAITAGE	EDAM	YAOURT		TOMME NOIRE	YAOURT
DESSERT	FRUITS	TARTE COCO		COMPOTE	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



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: Sulfités
 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.



MENU MATERNELLE SEMAINE 18 DU 27 AU 1ER MAI 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 27	MARDI 28	MERCREDI	JEUDI 30	VENDREDI 1ER
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE VERTE	SALADE DE CONCOMBRES		SALADE DE MAÏS	FERIÉ
PLAT PROTIDIQUE	CRÊPE AU FROMAGE	POISSON FRAIS		PAUPIETTE	
ACCOMPAGNEMENT	CAROTTES BIO	FRITES		PURÉE DE NAVETS	
LAITAGE	YAOURT	BRIE		YAOURT	
DESSERT	COMPOTE	FRUITS		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

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