

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 1	Mardi 2	Mercredi	Jeudi 4	Vendredi 5
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrée	Salade de chou blanc	Pastèque		Salade de pommes de terre	Melon
	"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"		"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"
	Salade composée du jour	Salade composée du jour		Salade composée du jour	Salade composée du jour
Plat principal	Saucisse de stabourg	œuf béchamel		Sauté de dinde	Calamar
	Poisson FRAIS du jour			Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour
Accompagnements	Purée bio	Torsade bio		cœur de blé	Semoule bio
	Haricots plats	Flan de légumes		Ratatouille	Haricot blanc
Produit laitier	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
	Yaourt	Tomme Grise		Yaourt	Camembert
Desserts	Glace	Cookie		Moelleux citron	Cake
	Dessert du chef	Dessert du chef		Dessert du chef	Dessert du chef
	Compote du jour	Compote du jour		Compote du jour	Compote du jour
A Volonté raisonnablement	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	Pommes bio	Pommes bio		Pommes bio	Pommes bio
	Féculent BIO	Féculent BIO		Féculent BIO	Féculent BIO
	Légumes BIO	Légumes BIO		Légumes BIO	Légumes BIO
En marron Viande fraîche	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais		
En bleu laitages	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef		
En vert fruits ou légumes frais	= Viande origine France				

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

LES PLATS SURLIGNES EN ORANGE SONT PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES

MENU MATERNELLE SEMAINE 23 DU 1er AU JUIN 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
restoration

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 1ER	MARDI 2	MERCREDI	JEUDI 4	VENDREDI 5
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE DE CHOU BLANC	PASTÈQUE		SALADE DE POMME DE TERRE	MELON
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	ŒUF BÉCHAMEL		SAUTÉ DE DINDE	CALAMAR
ACCOMPAGNEMENT	HARICOTS PLATS	FLAN DE LÉGUMES		RATATOUILLE	HARICOT BLANC
LAITAGE	YAOURT	TOMME GRISE		YAOURT	CAMEMBERT
DESSERT	GLACE	FRUIT		COMPOTE	FRUIT

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	= La ferme de Coralys		<p>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</p>
<i>En bleu laitages</i>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien		
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= 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.

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi	Jeudi 11	Vendredi 12
Pain	<i>Pain Local</i>	<i>Pain bio Local (Feu de bois)</i>		<i>Pain Local</i>	<i>Pain Local</i>
Entrée	<i>Céleri rémoulade</i>	<i>Salade de tomates</i>		<i>Salade d'endives</i>	<i>Radis râpé</i>
	"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"		"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"
	<i>Salade composée du jour</i>	<i>Salade composée du jour</i>		<i>Salade composée du jour</i>	<i>Salade composée du jour</i>
Plat principal	<i>Saucisse de toulouse</i>	<i>Tomate farcie</i>		<i>Sauté de porc</i>	<i>Tortellinis au fromage</i>
	<i>Poisson FRAIS du jour</i>	<i>Poisson FRAIS du jour</i>		<i>Poisson FRAIS du jour</i>	
Accompagnements	<i>Penne bio</i>	<i>Pommes sautées</i>		<i>Riz bio</i>	<i>Epinards bio</i>
	<i>Champignons persillés</i>	<i>Haricots verts bio</i>		<i>Gratin d'aubergines</i>	
Produit laitier	<i>Assortiment de fromages et laitages</i>	<i>Assortiment de fromages et laitages</i>		<i>Assortiment de fromages et laitages</i>	<i>Assortiment de fromages et laitages</i>
	<i>Cantal</i>	<i>Tomme blanche</i>		<i>Yaourt</i>	<i>St Paulin</i>
Desserts	<i>Donut</i>	<i>Ile flottante</i>		<i>Tarte orange chocolat</i>	<i>Rocher coco</i>
	<i>Dessert du chef</i>	<i>Dessert du chef</i>		<i>Dessert du chef</i>	<i>Dessert du chef</i>
	<i>Compote du jour</i>	<i>Compote du jour</i>		<i>Compote du jour</i>	<i>Compote du jour</i>
	<i>Corbeille de fruits</i>	<i>Corbeille de fruits</i>		<i>Corbeille de fruits</i>	<i>Corbeille de fruits</i>
A Volonté raisonnablement	<i>Pommes bio</i>	<i>Pommes bio</i>		<i>Pommes bio</i>	<i>Pommes bio</i>
	<i>Féculent BIO</i>	<i>Féculent BIO</i>		<i>Féculent BIO</i>	<i>Féculent BIO</i>
	<i>légumes BIO</i>	<i>légumes BIO</i>		<i>légumes BIO</i>	<i>légumes BIO</i>
<i>En marron Viande fraîche</i>	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais		
<i>En bleu laitages</i>	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef		
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= Viande origine France				

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

LES PLATS SURLIGNES EN ORANGE SONT PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES

MENU MATERNELLE SEMAINE 24 DU 8 AU 11 JUIN 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 8	MARDI 9	MERCREDI	JEUDI 11	VENDREDI 12
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE VERTE	SALADE DE TOMATES		SALADE D'ENDIVES	RADIS RAPÉ
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	TOMATE FARCIE		SAUTÉ DE PORC	TORTELLINIS AU FROMAGE
ACCOMPAGNEMENT	PENNE	HARICOTS VERTS		RIZ	ÉPINARDS
LAITAGE	CANTAL	TOMME BLANCHE		YAOURT	ST PAULIN
DESSERT	FRUIT	GATEAU AU CHOCOLAT		COMPOTE	FRUIT

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	= La ferme de Coralys	<p>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</p>
<i>En bleu laitages</i>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien	
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= 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.