

MENU MATERNELLE SEMAINE 25 DU 15 au 19 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  
restoration

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI	JEUDI 18	VENDREDI 19
<b>PAIN</b>	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	
<b>ENTREE</b>	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE CHOU CHINOIS		SALADE DE BETTERAVES	MELON
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	NUGGETS	PANE VÉGÉTARIEN		SAUTÉ DE POULET	POISSON FRAIS DU JOUR
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	CHOU FLEUR BRAISÉ	PURÉE DE PANAIS		MACARONIS	PETITS POIS
<b>LAITAGE</b>	EMMENTAL	YAOURT		PETITS SUISSES	GOUDA
<b>DESSERT</b>	FRUIT	TARTE CITRON		COMPOTE	FRUIT

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	= La ferme de Coralys		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
<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.