

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
<b>Pain</b>	<i>Pain Local</i>	<i>Pain bio Local (Feu de bois)</i>		<i>Pain Local</i>	<i>Pain Local</i>
<b>Entrée</b>	<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>
<b>Plat principal</b>	<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>	
<b>Accompagnements</b>	<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>	
<b>Produit laitier</b>	<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>
<b>Desserts</b>	<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>
<b>A Volonté raisonnablement</b>	<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  
restoration

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI	JEUDI 11	VENDREDI 12
<b>PAIN</b>	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
<b>ENTRÉE</b>	SALADE VERTE	SALADE DE TOMATES		SALADE D'ENDIVES	RADIS RAPÉS
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	POISSON FRAIS	TOMATE FARCIE		SAUTÉ DE PORC	TORTELLINIS AU FROMAGE
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	PENNE	HARICOTS VERTS		RIZ	ÉPINARDS
<b>LAITAGE</b>	CANTAL	TOMME BLANCHE		YAOURT	ST PAULIN
<b>DESSERT</b>	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.

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi	Jeudi 18	Vendredi 19
<b>Pain</b>	<b>Pain Local</b>	<b>Pain bio Local (Feu de bois)</b>		<b>Pain Local</b>	<b>Pain Local</b>
<b>Entrée</b>	<b>Salade de lentilles</b>	<b>Salade de chou chinois</b>		<b>Salade de betteraves</b>	<b>Melon</b>
	<b>"Rien ne se perd"</b>	<b>"Rien ne se perd"</b>		<b>"Rien ne se perd"</b>	<b>"Rien ne se perd"</b>
	<b>Salade composée du jour</b>	<b>Salade composée du jour</b>		<b>Salade composée du jour</b>	<b>Salade composée du jour</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Nuggets</b>	<b>Pané végétarien</b>		<b>Sauté de poulet</b>	<b>Chipolatas</b>
	<b>Poisson FRAIS du jour</b>			<b>Poisson FRAIS du jour</b>	<b>Poisson FRAIS du jour</b>
<b>Accompagnements</b>	<b>Semoule bio</b>	<b>Cœur de blé bio</b>		<b>Macaronis bio</b>	<b>Petits pois bio</b>
	<b>Chou fleur braisé bio</b>	<b>Purée de panais bio</b>		<b>butternut bio</b>	<b>Salsifis bio</b>
<b>Produit laitier</b>	<b>Assortiment de fromages et laitages</b>	<b>Assortiment de fromages et laitages</b>		<b>Assortiment de fromages et laitages</b>	<b>Assortiment de fromages et laitages</b>
	<b>Emmental</b>	<b>Yaourt</b>		<b>Petits suisses</b>	<b>Gouda</b>
<b>Desserts</b>	<b>Liegeois</b>	<b>Tarte citron</b>		<b>Muffin</b>	<b>Chouquettes</b>
	<b>Dessert du chef</b>	<b>Dessert du chef</b>		<b>Dessert du chef</b>	<b>Dessert du chef</b>
	<b>Compote du jour</b>	<b>Compote du jour</b>		<b>Compote du jour</b>	<b>Compote du jour</b>
	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>		<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>
<b>A Volonté raisonnablement</b>	<b>Pommes bio</b>	<b>Pommes bio</b>		<b>Pommes bio</b>	<b>Pommes bio</b>
	<b>Féculent BIO</b>	<b>Féculent BIO</b>		<b>Féculent BIO</b>	<b>Féculent BIO</b>
	<b>légumes BIO</b>	<b>légumes BIO</b>		<b>légumes BIO</b>	<b>légumes BIO</b>
<b>En marron Viande fraîche</b>	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais		
<b>En bleu laitages</b>	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef		
<b>En vert fruits ou légumes frais</b>	= 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 SURLIGNÉS EN ORANGE 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.

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	<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.