

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 28		Mardi 29	Mercredi	Jeudi 1er	Vendredi 2
Pain	 Pain Local	 Pain bio Local (Feu de bois)			 Pain Local	 Pain Local
Entrée	 Salade de lentilles 	 Carottes rapées 			 Salade de pomme de terre 	 Duo de chou 
	 "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	Cordon bleu	 Boulettes de bœuf			 Sauté de porc 	 Tortellini 
	Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour			Poisson FRAIS du jour	
	 	 			 	
Accompagnements	 Purée	 Semoule 			 Penne 	 gratin de chou fleur 
	 Haricots vert 	 Légumes oubliés			 Purée de céleri	
Produit laitier	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages			Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
	Yaourt	Tomme blanche			Yaourt	Edam
Desserts	Elair	 Rocher coco			 Framboisier	 Mousse aux marons
	 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
En marron Viande fraîche	 légumes BIO	 légumes BIO			 légumes BIO	 légumes BIO
E n bleu laitages	 = Produits locaux	 = La ferme de Cœur	 = Produits frais			
En vert fruits ou légumes frais	 = Produits biologiques	 = Végétarien	 = Recette du chef			
	 = 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 JAUNE SONT PROPOSES EN PRIORITE POUR UN BON EQUILIBRE 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 38 DU 14 au 18 SEPTEMBRE 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 28	MARDI 29	MERCREDI	JEUDI 1ER	VENDREDI 2
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTRÉE	SALADE DE LENTILLES	CAROTTES RAPÉES		SALADE DE POMME DE TERRE	DUO DE CHOU
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	BOULETTES DE BŒUF		SAUTÉ DE PORC	TORTELLINI
ACCOMPAGNEMENT	HARICOTS VERTS	SEMOULE		PURÉE DE CÉLERI	BROCOLIS
LAITAGE	YAOURT	TOMMA BLANCHE		YAOURT	EDAM
DESSERT	ECLAIR	FRUIT		COMPOTE	FRUIT

En marron Viande et poisson frais	= 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
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.

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 5		Mardi 6	Mercredi	Jeudi 8		Vendredi 9	
Pain	 Pain Local	 Pain bio Local (Feu de bois)			 Pain Local	 Pain Local		
Entrée	 Taboulé 	 Chou chinois 			 Salade de tomate 	 Salade d'endives 		
	 "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	Chausson bolognaise	 Quenelle 			  Carbonara 	Poisson pané		
	Poisson FRAIS du jour  		Poisson FRAIS du jour  		Poisson FRAIS du jour  			
Accompagnements	 Riz	 Pommes rissolées			 Tagliatelle	 Semoule 		
	 Haricot beurre	 Purée de panai			 Fondu de poireau	 Epinards 		
Produit laitier	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages			Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		
	Tomme noire	Yaourt			Emmental	Yaourt		
Desserts	Beignet	 Rose des sables			 Cookies	 Fondant chocolat		
	 Dessert du chef	 Dessert du chef			 Dessert du chef	 Dessert du chef		
	 Compote du jour	 Compote du jour			 Compote du jour	 Compote du jour		
	 Corbeille de fruits 	 Corbeille de fruits 			 Corbeille de fruits 	 Corbeille de fruits 		
A Volonté raisonnablement	 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					
E n 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 JAUNE SONT PROPOSES EN PRIORITE POUR UN BON EQUILIBRE 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 41 DU 5 AU 9 OCTOBRE 2026, le Chef vous propose

newrest
restauration

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 5	MARDI 6	MERCREDI	JEUDI 8	VENDREDI 9
PAIN	 Pain local	 Pain BIO local (cuit au feu de bois) 		 Pain local	 Pain local
ENTREE	 TABOULÉ	 CHOU CHINOIS 		 SALADE DE TOMATES 	 SALADE D'ENDIVES 
PLAT PROTIDIQUE	 CHAUSSON BOLOGNAISE	 QUENELLE		 CARBONARA 	 POISSON DU JOUR FRAIS 
ACCOMPAGNEMENT	 HARICOT BEURRE 	 POMMES RISSOLÉES		 TAGLIATELLE	 EPINARDS 
LAITAGE	TOMME NOIRE	YAOURT		EMMENTAL	YAOURT
DESSERT	 COMPOTE	 FRUIT		 FRUIT	 FONDANT CHOCOLAT

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"

newrest
restauration

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

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