



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.