Menu de la semaine 47 du 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi	Jeudi 19	Vendredi 20
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrée	Journée pédagogique collège lycée Haricots verts	Chou blanc "Rien ne se perd" Salade composée du jour		Duo de crudité "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Taboulé "Rien ne se perd" Salade composée du jour
Plat principal	Blanquette de veau Poisson frais	Escalope viennoise Poisson FRAIS du jour		Sauté de porc Poisson FRAIS du jour	Quenelles
Accompagnements	Pommes sautées Sauté de légumes	Riz Haricots plats		Blé Epinards	Torssade Trio de légumes
Produit laitier	Assortiment de fromages Camembert	Assortiment de fromages et laitages Yaourt nature		Assortiment de fromages et laitages Edam	Assortiment de fromages et laitages yaourt aromatsé
Desserts	Bavarois Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Moelleux citron Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		Île flotante Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Cookies Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits
A Volonté raisonnablement		Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO		Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO	Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO

En marron Viande fraiche — En bleu laitages — En vert fruits ou légumes frais

= Produits locaux — = La ferme de Cœur — = Produits 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 47 DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026, le Chef vous propose

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

Madeleine

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI	JEUDI 19	VENDREDI 20
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	HARICOTS VERTS	CHOU BLANC		DUO DE CRUDITÉS	TABOULÉ
PLAT PROTIDIQUE	BLANQUETTE DE VEAU	ESCALOPE VIENNOISE		SAUTÉ DE PORC	QUENELLES
ACCOMPAGNEMENT	POMMES SAUTÉES	RIZ		BLÉ	TRIO DE LÉGUMES
LAITAGE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE		EDAM	YAOURT AROMATISÉ
DESSERT	FRUIT	MOELLEUX CITRON		FRUIT	COMPOTE

En marron Viande et poisson frais

E n bleu laitages

En vert fruits ou légumes frais

= produits locaux

= produits issus de l'agriculture biologique

= viandes françaises

PRODUIT FRAIS

= La ferme de Coralys

= Végétarien

= produits maison "Simple et bon"

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.

Menu de la semaine 48 du 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi	Jeudi 26	Vendredi 27
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrée	Salade de chou chinois "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Champignons a la grecque "Rien ne se perd" SALADE VERTE		Endives au noix "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Salade de pommes de terre "Rien ne se perd" Salade composée du jour
Plat principal	Crêpe au fromage	Chausson bolognaise Poisson FRAIS du jour		Émincé de dinde Poisson FRAIS du jour	Poisson pané Poisson FRAIS du jour
Accompagnements	Frites gratin de courgettes	Riz Ratatouille		Coquillettes Choux de Bruxelles	Purée Flan de légumes
Produit laitier	Assortiment de fromages et laitages Yaourt aromatisé	Assortiment de fromages et laitages Tomme blanche		Assortiment de fromages et laitages Yaourt nature	Assortiment de fromages et laitages Emmental
Desserts	Liégeois Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Tarte chocolat Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		Chouquettes Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Salade de fruits Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits
A Volonté raisonnablement	Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO	Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO		Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO	Pommes bio Féculents BIO Légumes BIO

En marron Viande fraîche

En bleu laitages

En vert fruits ou légumes frais

= Produits locaux

= La ferme de Cœur

= Produits 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 48 DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026, le Chef vous propose

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

Madeleine

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI	JEUDI 26	VENDREDI 27
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE DE CHOU CHINOIS	SALADE VERTE		ENDIVE ET NOIX	SALADE DE RIZ
PLAT PROTIDIQUE	CRÊPE AU FROMAGE	CHAUSSON BOLOGNAISE		ÉMINCÉ DE DINDE	POISSON FRAIS
ACCOMPAGNEMENT	FRITES	RATATOUILLE		COQUILLETTES	FLAN DE LÉGUMES
LAITAGE	YAOURT AROMATISÉ	TOMME BLANCHE		YAOURT NATURE	EMMENTAL
DESSERT	COMPOTE	FRUIT		COMTÉ	SALADE de FRUITS

En marron Viande et poisson frais	= produits locaux	= La ferme de Coralys
E n bleu laitages	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien
En vert fruits ou légumes frais	= viandes françaises	
	PRODUIT FRAIS	

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.