Menu de la semaine 45 du 2 AU 6 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 2	Mardi 3	Mercredi	Jeudi 5	Vendredi 6
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrée	Macédoine de légumes "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Céleri rémoulade "Rien ne se perd" Salade composée du jour		Salade de concombre "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Salade de lentilles "Rien ne se perd" Salade composée du jour
Plat principal	Cordon bleu Poisson FRAIS du jour	Tortilla de pomme de terre		Sauté de porc Poisson FRAIS du jour	Aiguillettes de colin Poisson FRAIS du jour
Accompagnements	Frites Carottes	Semoule Salsifis		Purée Chou fleur braisé	Penne Purée de navets
Produit laitier	Assortiment de fromages et laitages Brie	Assortiment de fromages et laitages Yaourt aromatisé		Assortiment de fromages et laitages Cantal	Assortiment de fromages et laitages Yaourt nature
Desserts	Beignet Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Fondant au chocolat Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		Tarte praline Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Rose des sables 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 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 45 DU 2 AU 6 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 2	MARDI 3	MERCREDI	JEUDI 5	VENDREDI 6
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	CÉLERI RÉMOULADE		SALADE DE CONCOMBRE	SALADE DE LENTILLES
PLAT PROTIDIQUE	CORDON BLEU	TORTILLA DE POMME DE TERRE		SAUTÉ DE PORC	POISSON FRAIS DU JOUR
ACCOMPAGNEMENT	CAROTTES	SALSIFIS		PURÉE	PENNE
LAITAGE	BRIE	YAOURT AROMATISE		CANTAL	YAOURT NATURE
DESSERT	COMPOTE	FONDANT AU CHOCOLAT		FRUIT	COMPOTE

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	= produits maison "Simple et bon"
	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.

Menu de la semaine 46 du 9 AU 13 NOVEMBRE 2026

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

BRIOCHE
COCKTAIL

Midi	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi	Jeudi 12	Vendredi 13
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrée	Carottes râpées "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Salade de chou rouge "Rien ne se perd" Salade composée du jour		Betterave "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Salade de riz "Rien ne se perd" Salade composée du jour
Plat principal	Wings de poulet Poisson FRAIS du jour	Saucisse de Toulouse Poisson FRAIS du jour		Pané végétarien	Paupiettes de veau Poisson FRAIS du jour
Accompagnements	Riz Haricots verts	Macaronis Chou braisé		Cœur de blé Brocolis	Semoule Purée de butternut
Produit laitier	Assortiment de fromages et laitages Yaourt nature	Assortiment de fromages et laitages Samos		Assortiment de fromages et laitages Yaourt aromatisé	Assortiment de fromages et laitages Bûche de chèvre
Desserts	Crème dessert Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Tarte coco-mangue Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits		liegeois Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Mousse chocolat 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 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 PRIMAIRES / MATERNELLES

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

MENU MATERNELLE SEMAINE 46 DU 9 AU 13 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 9	MARDI 10	MERCREDI	JEUDI 12	VENDREDI 13
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTRÉE	CAROTTES RAPÉES	SALADE DE CHOU ROUGE		BETTERAVE	SALADE DE RIZ
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	SAUCISSE DE TOULOUSE		PANE VÉGÉTARIEN	PAUPIETTES DE VEAU
ACCOMPAGNEMENT	RIZ	MACARONIS		BROCOLIS	PURÉE BUTTERNUT
LAITAGE	YAOURT NATURE	SAMOS		YAOURT AROMATISÉ	BUCHE DE CHEVRE
DESSERT	COMPOTE	FRUIT		LIEGEOIS	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

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.