

MENU MATERNELLE SEMAINE 17 DU 20 au 24 AVRIL 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 21	MARDI 22	MERCREDI	JEUDI 24	VENDREDI 25
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE CHOU ROUGE		SALADE DE TOMATES	CAROTTES RAPÉES
PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	BOULETTES DE BŒUF		SAUTÉ DE PORC	PANÉ VÉGÉTARIEN
ACCOMPAGNEMENT	SEMOULE	CHOU ROMANESCO		HARICOTS VERTS BIO	COURGETTES BIO
LAITAGE	EDAM	YAOURT		TOMME NOIRE	YAOURT
DESSERT	FRUITS	TARTE COCO		COMPOTE	FRUIT

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"



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: Sulfités
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.

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

Midi	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi	Jeudi 23	Vendredi 24
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrée	Salade de lentilles	Salade de chou rouge		Salade de tomates	Carottes rapées
	"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	Poisson pané	Boulette de bœuf		Sauté de porc	Pané végétarien
	Poisson FRAIS du jour	Poisson FRAIS du jour		Poisson FRAIS du jour	
Accompagnements	Semoule bio	Pomme de terre rissolées		penne bio	Blé bio
	Epinards bio	Chou romanesco		Haricot vert bio	Courgettes bio
Produit laitier	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
	Edam	Yaourt		Tomme noire	Yaourt
Desserts	Donut	Tarte coco		Mousse au chocolat	Salade de fruit
	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
	Légumes BIO	Légumes BIO		Légumes BIO	Légumes BIO
En marron Viande fraîche	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais		
En 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 ORANGE SONT PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES



MENU MATERNELLE SEMAINE 18 DU 27 AU 1ER 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
restauration

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI	JEUDI 30	VENDREDI 1ER
PAIN	Pain local	Pain BIO local (cuit au feu de bois)		Pain local	Pain local
ENTREE	SALADE VERTE	SALADE DE CONCOMBRES		SALADE DE MAÏS	FERIÉ
PLAT PROTIDIQUE	CRÊPE AU FROMAGE	POISSON FRAIS		PAUPIETTE	
ACCOMPAGNEMENT	CAROTTES BIO	FRITES		PURÉE DE NAVETS	
LAITAGE	YAOURT	BRIE		YAOURT	
DESSERT	COMPOTE	FRUITS		FRUIT	

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"



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.

	Repas canaval				
Midi	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi	Jeudi 30	Vendredi 1ER
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	
Entrée	Macédoine	Salade de concombres		Salade de maïs	
	"Rien ne se perd"	"Rien ne se perd"		"Rien ne se perd"	
	Salade composée du jour	Salade composée du jour		Salade composée du jour	
Plat principal	Crêpe au fromage	Tenders		Paupiette	
		Poisson FRAIS du jour		Poisson FRAIS du jour	
Accompagnements	Coquillettes BIO	Frites		Riz bio	
	Carottes BIO	Haricots vert BIO		Purée de navets	
Produit laitier	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	
	Yaourt	Brie		Yaourt	
Desserts	Beignet	Eclair		Tarte praline	
	Dessert du chef	Dessert du chef		Dessert du chef	
	Compote du jour	Compote du jour		Compote du jour	
A Volonté raisonnablement	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	
	Pommes bio	Pommes bio		Pommes bio	
	Féculents	Féculents		Féculents	
	Légumes	Légumes		Légumes	
En marron Viande fraîche	= Produits locaux	= La ferme de Cœur	= Produits frais		
En 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 ORANGE SONT PROPOSES EN PRIORITE POUR UN BON EQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE / PRIMAIRES

MATERNELLES