



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Melon Mousse de foie Salade verte	Salade de haricots verts BIO Concombre BIO vinaigrette Salade verte	Salade de tomates Mousse de betteraves Salade verte BIO	Radis à croquer Salade de blé BIO Salade verte	Saucisson à l'ail Gaspacho andalou Salade verte
SALAD'BAR	Dés de jambon Champignons Maïs	Thon Endives Radis		Surimi Carottes Poivrons	Dés de fêta Pastèque Salade iceberg
PLAT PROTIDIQUE	 Bœuf aux oignons	Barbecue party : Boulette bœuf / Chipolata grillée	Blanc de dinde au citron	 Chili sin carne	Brochette de poisson sauce aux herbes fraîches
ACCOMPAGNEMENT	Accras de morue et sa sauce Carottes persillées Semoule BIO	Filet de merlu à la provençale Purée de pommes de terre Haricots verts BIO	 Feuilleté au chèvre Courgettes Riz blanc BIO	 Pizza Napolitaine Riz pilaf BIO Haricots verts BIO	Sauté de volaille marengo Farfalle BIO  Ratatouille
FROMAGE LAITAGE	Emmental à la coupe Tartare nature Fromage blanc fruité	Mimolette à la coupe Tome grise Yaourt nature	Saint Paulin à la coupe Petit moulé calcium Yaourt aromatisé	Carré de l'est à la coupe Ail et fines herbes Fromage blanc nature sucré	Tome noire à la coupe Bleu crémeux Petit suisse aromatisé
YAOURT'BAR	Yaourt nature et fromage blanc nature Caramel-Eclats de spéculos- Raisins secs	Yaourt nature et fromage blanc nature Compote de fruits- Graines de courges - Pépites de chocolat		Yaourt nature et fromage blanc nature Coulis chocolat - Amandes effilées - Brisures de gaufrettes	Yaourt nature et fromage blanc nature Coulis de mangue - Granola - Vermicelles chocolat
DESSERT	Glace Crumble aux fruits de saison  Prune rouge	Entremets caramel Poire aux éclats de spéculos Pastèque	Mousse au chocolat du chef  Moelleux au citron Pêche	 Flan aux prunes Biscuit roue a la gelee ae aroseille Pomme	 Milk shake à la vanille  Gâteau à l'ananas Raisin



Végétarien



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	AROM
ENTREE	Salade de pâtes BIO Salade de chou fleur croquante Salade verte	Carottes râpées à l'orange Macédoine au surimi Salade verte	Houmous du chef Concombres à la menthe Salade verte	Pastèque Terrine de campagne Salade verte	baies et fruits Taboulé vinaigrette au sumac Mini wrap crudité/ fromage au poivre Salade verte vinaigrette aux baies roses
SALAD'BAR	Dés de volaille Betteraves Tomates	Œuf dur Champignons Haricots verts		Dés de jambon Endives Fonds d'artichauts	Dés d'emmental Carottes Radis
PLAT PROTIDIQUE	Steak de lentilles du chef Omelette au fromage	Coquillettes BIO au jambon	Poulet rôti	Estouffade de bœuf niçoise	Filet de colin aux baies roses
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts BIO Blé	Coquillettes BIO Tomate rôtie	Crêpe au fromage Légumes de saison Pommes sautées	Semoule BIO Courgettes	Poulet à la vanille Brocolis BIO Pommes vapeur
FROMAGE LAITAGE	Edam à la coupe Buchette de chèvre Fromage blanc nature	Coulommiers à la coupe Fromage fondu Yaourt nature	Saint Paulin à la coupe Petit moulé ail et fines herbes Fromage frais aux fruits	Morbier à la coupe Gouda à la coupe Petit suisse aromatisé	Cerveille de canut Rondelé au poivre Yaourt nature
YAOURT'BAR	Yaourt nature et fromage blanc nature Caramel-Eclats de spéculos-Raisins secs	Yaourt nature et fromage blanc nature Compote de fruits- Graines de courges - Pépites de chocolat		Yaourt nature et fromage blanc nature Coulis chocolat - Amandes effilées - Brisures de gaufrettes	Yaourt nature et fromage blanc nature Coulis de mangue - Granola - Vermicelles chocolats
DESSERT	Smoothie Tarte aux pommes Melon jaune	Pot de glace Riz au lait Raisin	Flan vanille Beignet chocolat Banane	Panacotta au coulis de fruits rouges Clafoutis aux fruits Poire	Crème pâtissière pomme vanille Muffin aux baies goji Ananas



Végétarien



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Tomates vinaigrette Courgettes crues râpées Salade verte	Salade de pâtes multicolore Salade de concombres BIO Salade verte	Coleslaw Petit flan de légumes Salade verte	Salade d'endives aux pommes Toast de thon Salade verte	Betteraves vinaigrette BIO Duo de concombre et tomate Salade verte
SALAD'BAR	Dés de jambon Haricots verts BIO Champignons	Dés d'emmental Chou fleur BIO Carottes		Surimi Radis Cœur de palmiers	Dés de volaille Céleri Endives
PLAT PROTIDIQUE	Ailerons de poulet Tex Mex Œufs brouillés au fromage	Steak haché aux herbes Filet de merlu Sauce vierge	Sauté de volaille aux olives Parmentier de poisson	Tomate farcie végétale Falafels	Lasagnes au saumon Quiche lorraine
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois BIO Pommes vapeur	Ratatouille Lentilles	Purée de pomme de terre Courgettes poêlées	Riz BIO pilaf Poêlée de légumes	Pâtes BIO Fondue d'épinards BIO
FROMAGE LAITAGE	Camembert à la coupe Bleu crémeux Yaourt aux fruits	Emmental à la coupe Carré frais 1/2 sel Fromage blanc sucré	Carré de l'est à la coupe Emmental Yaourt nature	Cantal à la coupe Crème de gruyère Yaourt aromatisé	Saint Paulin à la coupe Ail et fines herbes Petit suisse aromatisé
YAOURT'BAR	Yaourt nature et fromage blanc nature Caramel-Eclats de spéculos- Raisins secs	Yaourt nature et fromage blanc nature Compote de fruits- Graines de courges - Pépites de chocolat		Yaourt nature et fromage blanc nature Coulis chocolat - Amandes effilées - Brisures de gaufrettes	Yaourt nature et fromage blanc nature Coulis de mangue - Granola - Vermicelles chocolats
DESSERT	Entremets chocolat Gaufre Prune	Compote de fruits Eclair vanille Poire	Oreillon de pêche Chantilly Tiramisu Raisin	Esquimau Moelleux aux fruits du chef Ananas	Salade de fruits frais Flan coco Pommes



Végétarien



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	Terrine de campagne Radis Croq sel Salade verte	Carottes BIO râpées Salade de lentilles et lardons Salade verte	Salade de tomates Salade de pommes de terre et thon Salade verte	Concombres BIO bulgares Terrine de légumes Salade verte	Taboulé Bruschetta Forestière Salade verte
SALAD'BAR	Œuf dur Chou rouge Mais BIO	Dès de jambon Endives Betteraves BIO		Dès de féta Tomates Fonds d'artichauts	Surimi Carottes Cœurs de palmier
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de porc aux olives	Sauté de veau au thym	Chausson bolognaise	Paupiette de volaille au jus de cuisson	Flan d'épinards BIO
ACCOMPAGNEMENT	Omelette au fromage Purée de légumes Purée de pomme de terre	Merlu pané, quartier de citron Macaroni BIO Céleri rave braisé	Colin à l'aneth Riz BIO Tian de légumes	Feuilleté au saumon frais Haricots verts BIO persillés Blé pilaf	Raviolis au fromage Salade verte Pommes rissolées
FROMAGE LAITAGE	Gouda à la coupe Petit moulé calcium Yaourt aux fruits	Emmenthal à la coupe Buchette de chèvre Fromage blanc nature	Carré de l'est à la coupe Chanteneige Petit suisse fruité	Tome à la coupe Ail et fines herbes Yaourt nature	Coulommiers à la coupe Morbier Petit suisse nature
YAOURT'BAR	Yaourt nature et fromage blanc nature Caramel-Eclats de spéculos-Raisins secs	Yaourt nature et fromage blanc nature Compote de fruits- Graines de courges - Pépites de chocolat		Yaourt nature et fromage blanc nature Coulis chocolat - Amandes effilées - Brisures de gaufrettes	Yaourt nature et fromage blanc nature Coulis de mangue - Granola - Vermicelles chocolats
DESSERT	Ile flottante Cookie Banane BIO	Flan nappé caramel Semoule aux raisins Orange	Mousse aux marrons Tarte au flan Ananas	Liégeois chocolat Tranche de quatre-quarts Pomme	Compote de fruits du chef Crêpe à l'orange façon Suzette Poire



Végétarien



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	 Rillettes de sardines du chef Salade haricots verts BIO Salade verte	Radis Salade Mexicaine Salade verte	Friand au fromage Bouquets de chou fleur Salade verte	Salade de chou rouge Carottes râpées au coriandre Salade verte	Salade de betteraves BIO et emmental Céleri mayonnaise Salade verte
SALAD'BAR	Dèc de jambon Betteraves Carottes	Dés d'emmental Chou blanc BIO Radis		Dés de féta Concombre Tomate	Œuf dur Endives Champignons
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de dinde aux herbes Brocchette de poisson sauce crevettes Riz BIO aux légumes Gratin de brocolis	 Couscous végétarien aux pois chiches  Tacos veggie Mélange de légumes oriental Semoule BIO	Bœuf braisé à la tomate Filet de saumon safrané Cubes de potiron rôtis Pâtes Tortis	Poulet rôti  Omelette nature Frites Haricots verts BIO	Hachis parmentier Poisson à la florentine Epinards BIO à la crème Purée de pomme de terre
ACCOMPAGNEMENT					
FROMAGE LAITAGE	Cantal à la coupe Crème de gruyère Fromage blanc au miel	Gouda à la coupe 1/2 sel Petit suisse nature	Camembert à la coupe Ail et fines herbes Yaourt nature	Saint Paulin à la coupe Fromage buchette lait mélange Yaourt aromatisé	Mimolette à la coupe Fromage fondu Petit suisse aromatisé
YAOURT'BAR	Yaourt nature et fromage blanc nature Caramel-Eclats de spéculos-Raisins secs	Yaourt nature et fromage blanc nature Compote de fruits- Graines de courges - Pépites de chocolat		Yaourt nature et fromage blanc nature Coulis chocolat - Amandes effilées - Brisures de gaufrettes	Yaourt nature et fromage blanc nature Coulis de mangue - Granola - Vermicelles chocolats
DESSERT	 Pomme au four à la cannelle Donut Poire	 Crème catalane  Pudding au chocolat du chef Ananas	Mousse coco Banana bread Pomme	Entremet vanille Gâteau de riz au caramel Orange	Crème café Tarte citron Raisin



Végétarien



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	AROM racines et écorces Chou blanc vinaigrette au gingembre Velouté de potiron au gingembre Salade verte vinaigrette au raifort	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes BIO râpées Betteraves BIO vinaigrette Salade verte BIO		Coleslaw Tarte fine aux légumes Salade verte	Salade de lentilles à l'échalote Pomelos Salade verte	Salade de fond d'artichauts Salade d'endives Salade verte
SALAD'BAR	Dés de jambon Haricots verts Mais	Surimi Carottes Céleri		Dés d'emmental Champignons Cœur de palmiers	Dés de volaille Chou fleur Betteraves
PLAT PROTIDIQUE	Galette complète Filet de colin, sauce curry	Cari de dinde Cari de lentilles et légumes	Penne BIO à la Carbonara Emincé de volaille à la crème	Paleron de cœur sauce charcutière Calamars à la romaine	Omelette BIO aux herbes Pizza margarita
ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur Fondue de poireaux	Chou -fleur BIO rôti au curcuma Riz	Penne BIO Poêlée de légumes aux champignons Saint Paulin à la coupe	Carottes BIO boulangères Pommes rissolées Mimolette à la coupe	Salade verte Camembert à la coupe Gouda à la coupe Yaourt aromatisé
FROMAGE LAITAGE	Morbier à la coupe Petit moulé calcium Fromage blanc nature	Emmental à la coupe Bleu crémeux Petit suisse aromatisé	Tartare Yaourt nature	Fromage fondu Fromage blanc fruité	
YAOURT'BAR	Yaourt nature et fromage blanc nature Caramel-Eclats de spéculos-Raisins secs	Yaourt nature et fromage blanc nature Compote de fruits- Graines de courges - Pépites de chocolat		Yaourt nature et fromage blanc nature Coulis chocolat - Amandes effilées - Brisures de gaufrettes	Yaourt nature et fromage blanc nature Coulis de mangue - Granola - Vermicelles chocolats
DESSERT	Entremets caramel Roulé confiture Orange	Poire cuite sirop à la cannelle Cake aux pommes et à la cannelle Raisin	Compote du chef Pain perdu Kiwi	Crème vanille Gâteau moelleux du chef Pomme	Smoothie Flan aux fruits du chef Ananas



Végétarien



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes BIO râpées au citron Crêpe au fromage Salade verte	Salade d'endive au bleu Terrine de campagne Salade verte	Salade aux agrumes Salade aux haricots rouges Salade verte	Champignons en salade Houmous à tartiner Salade verte	Assortiment anti gaspi Salade verte
SALAD'BAR	Œuf dur Fonds d'artichauts Betteraves BIO	Dés de féta Carottes Champignons		Dés d'emmental Céleri Haricot verts	Anti gaspi
PLAT PROTIDIQUE	Poulet au paprika Œufs durs béchamel	Jambon braisé et ketchup Dos de lieu Beurre blanc	Paupiette de veau sauce brune Buschetta Tomates - Mozzarella	Lasagnes Végétariennes Tarte aux poireaux	Boulettes de bœuf en tajine Colin meunière
ACCOMPAGNEMENT	Butternut rôtie Semoule BIO	Légumes d'automne Purée de pommes de terre	Riz BIO Carottes boulangères	Julienne de légumes BIO Pâtes BIO	Légumes tajine Semoule BIO
FROMAGE LAITAGE	Edam à la coupe Ail et fines herbes Fromage blanc aux pistaches	Brie à la coupe Carré de l'Est Yaourt aromatisé	Tome à la coupe Bleu crémeux Yaourt nature	Gouda à la coupe Fromage fondu Petit suisse aromatisé	Assortiment fromages et laitage anti-gaspi #REF!
YAOURT'BAR	Yaourt nature et fromage blanc nature Caramel-Eclats de spéculos-Raisins secs	Yaourt nature et fromage blanc nature Compote de fruits- Graines de courges - Pépites de chocolat		Yaourt nature et fromage blanc nature Coulis chocolat - Amandes effilées - Brisures de gaufrettes	Yaourt nature et fromage blanc nature Assortiment anti gaspi
DESSERT	Pomme cuite aux raisins Beignet chocolat Kiwi	Mousse au chocolat Baba aux fruits Poire	Ananas rôti Gâteau à l'orange Banane rôtie	Compote de fruits Tranche de quatre-quarts Pomme	Assortiment antigaspi Corbeille de fruits Anti gaspi



Végétarien



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN