





Le Chef te propose du

2 septembre

6 septembre



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Melon	Salade de haricots verts BIO	Salade de blé BIO	Saucisson à l'ail
PLAT PROTIDIQUE	Bœuf aux oignons	Barbecue party : Boulette bœuf / Chipolata grillée	Chili sin carne	Sauté de volaille marengo
ACCOMPAGNEMENT	Carottes persillées	Purée de pommes de terre	Riz pilaf BIO	 Courgettes
LAITAGE	Emmental à la coupe	Yaourt nature	Carré de l'est à la coupe	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Glace	Pastèque	Flan aux prunes	Raisin



Végétarien



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe te souhaite un bon appétit !

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





Le Chef te propose du

9 septembre

13 septembre



	LUNDI	MARDI	JEUDI	AROM baies et fruits
ENTREE	Salade de pâtes BIO	Carottes râpées à l'orange	Pastèque	Taboulé vinaigrette au sumac
PLAT PROTIDIQUE	Steak de lentilles du chef	Coquillettes BIO au thon	Estouffade de bœuf niçoise	Filet de colin aux baies roses
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts BIO	Tomate rôtie	Semoule BIO	Brocolis BIO
LAITAGE	Edam à la coupe	Yaourt nature	Gouda à la coupe	Rondelé au poivre
DESSERT	Melon jaune	Pot de glace	Poire	Crème pâtissière pomme vanille



Végétarien



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe te souhaite un bon appétit !

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










Le Chef te propose du

16 septembre

20 septembre



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Tomates vinaigrette	Salade de pâtes multicolore	Salade d'endives aux pommes	Betteraves vinaigrette BIO
PLAT PROTIDIQUE	Œufs brouillés au fromage	Steak haché aux herbes	 Tomate farcie végétale	 Quiche lorraine
ACCOMPAGNEMENT	 Pommes vapeur	 Ratatouille	Riz BIO pilaf	Poêlée de légumes
LAITAGE	Camembert à la coupe	Emmental à la coupe	Crème de gruyère	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Entremets chocolat	Poire	Esquimau	Salade de fruits



Végétarien



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe te souhaite un bon appétit !

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

newrest






Le Chef te propose du

23 septembre

27 septembre



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Terrine de campagne	Carottes BIO râpées	Concombres BIO bulgares	Taboulé
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de porc aux olives	 Sauté de veau au thym	Paupiette de volaille au jus de cuisson	 Raviolis au fromage
ACCOMPAGNEMENT	Purée de légumes	Macaroni BIO	Haricots Vert BIO Persillés	Flan d'épinards BIO
LAITAGE	Yaourt aux fruits	Emmenthal à la coupe	Yaourt nature	Petit suisse nature
DESSERT	Banane BIO	Flan nappé caramel	 Tranche de quatre-quarts	Compote de fruits du chef



Végétarien



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe te souhaite un bon appétit !

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

newrest



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Rillettes de sardines du chef	Salade Mexicaine	Salade de chou rouge	Salade de betteraves BIO et emmental
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de dinde aux herbes	 Couscous végétarien aux pois chiches	Poulet rôti	Hachis parmentier
ACCOMPAGNEMENT	Riz BIO aux légumes	Mélange de légumes oriental	Frites	Epinards BIO à la crème
LAITAGE	Crème de gruyère	Gouda à la coupe	Fromage bûchette lait mélange	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Poire	Pudding au chocolat du chef	Entremet vanille	Raisin



Végétarien



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe te souhaite un bon appétit !

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

LUNDI		AROM racines et écorces Velouté de potiron au gingembre Cari de dinde Chou -fleur BIO rôti au curcuma Petit suisse aromatisé Cake aux pommes et à la cannelle	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes BIO râpées		Salade de lentilles à l'échalote	Salade de fond d'artichauts
PLAT PROTIDIQUE	Galette complète		Paleron de bœuf sauce charcutière	Omelette BIO aux herbes
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte		Carottes BIO boulangères	Salade verte
LAITAGE	Petit moulé calcium		Mimolette à la coupe	Camembert à la coupe
DESSERT	Entremets caramel		Pomme	Flan aux fruits du chef



Végétarien



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe te souhaite un bon appétit !

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



Le Chef te propose du

14 octobre

18 octobre



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes BIO râpées au citron	Salade d'endive au bleu	Champignons en salade	Salade aux haricots rouges
PLAT PROTIDIQUE	Poulet au paprika	Jambon braisé	 Lasagnes Végétariennes	Boulettes de bœuf en tajine
ACCOMPAGNEMENT	Butternut rôtie	Purée de Pomme de Terres	Julienne de légumes BIO	Légumes tajine
LAITAGE	Edam à la coupe	Carré de l'Est	Petit suisse aromatisé	Assortiment anti gaspi
DESSERT	Beignet chocolat	Yaourt aromatisé	Compote de fruits	Baba aux fruits



Végétarien



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe te souhaite un bon appétit !

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

newrest