

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<p>Melon</p> <p>Mousse de foie</p> <p>Salade verte</p>	<p>Salade de haricots verts BIO</p> <p>Concombre BIO vinaigrette</p> <p>Salade verte</p>	<p>Radis à croquer</p> <p>Salade de blé BIO</p> <p>Salade verte</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Gaspacho andalou</p> <p>Salade verte</p>
PLAT PROTIDIQUE	<p>Bœuf aux oignons</p> <p>Accras de morue et sa sauce</p>	<p>Barbecue party :</p> <p>Boulette bœuf / Chipolata grillée</p> <p>Filet de merlu à la provençale</p>	<p>Chili sin carne</p> <p>Pizza Napolitaine</p>	<p>Brochette de poisson sauce aux herbes fraîches</p> <p>Sauté de volaille marengo</p>
ACCOMPAGNEMENT	<p>Carottes persillées</p> <p>Semoule BIO</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Haricots verts BIO</p>	<p>Riz pilaf BIO</p> <p>Haricots verts BIO</p>	<p>Farfalle BIO</p> <p>Ratatouille</p>
LAITAGE	<p>Emmental à la coupe</p> <p>Tartare nature</p> <p>Fromage blanc fruité</p>	<p>Mimolette à la coupe</p> <p>Tome grise</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Carré de l'est à la coupe</p> <p>Ail et fines herbes</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Tome noire à la coupe</p> <p>Bleu crémeux</p> <p>Petit suisse aromatisé</p>
DESSERT	<p>Glace</p> <p>Crumble aux fruits de saison</p> <p>Prune rouge</p>	<p>Entremets caramel</p> <p>Poire aux éclats de spéculos</p> <p>Pastèque</p>	<p>Flan aux prunes</p> <p>Biscuit roulé à la gelée de groseille</p> <p>Pomme</p>	<p>Milk shake à la vanille</p> <p>Gâteau à l'ananas</p> <p>Raisin</p>



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	MARDI	JEUDI	AROM baies et fruits
ENTREE	Salade de pâtes BIO Salade de chou fleur croquante Salade verte	Carottes râpées à l'orange Macédoine au surimi Salade verte	Pastèque Terrine de campagne Salade verte	Taboulé vinaigrette au sumac Mini wrap cruauté/ fromage au poivre Salade verte vinaigrette aux baies roses
PLAT PROTIDIQUE	Steak de lentilles du chef Omelette au fromage	Coquillettes BIO au jambon Coquillettes BIO au thon	Estouffade de bœuf niçoise Nuggets de poisson sauce tartare	Filet de colin aux baies roses Poulet à la vanille
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts BIO Blé	Coquillettes BIO Tomate rôtie	Semoule BIO Courgettes	Brocolis BIO Pommes vapeur
LAITAGE	Edam à la coupe Buchette de chèvre Fromage blanc nature	Coulommiers à la coupe Fromage fondu Yaourt nature	Morbier à la coupe Gouda à la coupe Petit suisse aromatisé	Cerveille de canut Rondelé au poivre Yaourt nature
DESSERT	Smoothie Tarte aux pommes Melon jaune	Pot de glace Riz au lait Raisin	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 te souhaite un bon appétit !

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<p>Tomates vinaigrette</p> <p> Courgettes crues râpées</p> <p>Salade verte</p>	<p>Salade de pâtes multicolore</p> <p>Salade de concombres BIO</p> <p>Salade verte</p>	<p>Salade d'endives aux pommes</p> <p> Toast de thon</p> <p>Salade verte</p>	<p>Betteraves vinaigrette BIO</p> <p>Duo de concombre et tomate</p> <p>Salade verte</p>
PLAT PROTIDIQUE	<p>Ailerons de poulet Tex Mex</p> <p> Œufs brouillés au fromage</p>	<p>Steak haché aux herbes</p> <p>Filet de merlu Sauce vierge</p>	<p> Tomate farcie végétale</p> <p>  Falafels</p>	<p>Lasagnes au saumon</p> <p> Quiche lorraine</p>
ACCOMPAGNEMENT	<p>Petits pois BIO</p> <p>Pommes vapeur</p>	<p> Ratatouille</p> <p>Lentilles</p>	<p>Riz BIO pilaf</p> <p>Poêlée de légumes</p>	<p>Pâtes BIO</p> <p>Fondue d'épinards BIO</p>
LAITAGE	<p>Camembert à la coupe</p> <p>Bleu crémeux</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Emmental à la coupe</p> <p>Carré frais 1/2 sel</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Cantal à la coupe</p> <p>Crème de gruyère</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Ail et fines herbes</p> <p>Petit suisse aromatisé</p>
DESSERT	<p>Entremets chocolat</p> <p>Gaufre</p> <p> Prune</p>	<p>Compote de fruits</p> <p>Eclair vanille</p> <p> Poire</p>	<p>Esquimau</p> <p>Moelleux aux fruits du chef</p> <p>Ananas</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p> Flan coco</p> <p>Pommes</p>
	<p> Végétarien</p>	<p> Recette anti gaspi</p>	<p> Préparé par notre chef</p>	<p> Les produits locaux</p>

Toute l'équipe te souhaite un bon appétit !

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<p>Terrine de campagne</p> <p>Radis Croq sel</p> <p>Salade verte</p>	<p>Carottes BIO râpées</p> <p>Salade de lentilles et lardons</p> <p>Salade verte</p>	<p>Concombres BIO bulgares</p> <p>Terrine de légumes</p> <p>Salade verte</p>	<p> Taboulé</p> <p> Bruschetta Forestière</p> <p>Salade verte</p>
PLAT PROTIDIQUE	<p>Rôti de porc aux olives</p> <p> Omelette au fromage</p>	<p> Sauté de veau au thym</p> <p>Merlu pané, quartier de citron</p>	<p>Paupiette de volaille au jus de cuisson</p> <p>Feuilleté au saumon frais</p>	<p>Flan d'épinards BIO</p> <p> Raviolis au fromage</p>
ACCOMPAGNEMENT	<p>Purée de légumes</p> <p>Purée de pomme de terre</p>	<p>Macaroni BIO</p> <p>Céleri rave braisé</p>	<p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Blé pilaf</p>	<p>Salade verte</p> <p>Pommes rissolées</p>
LAITAGE	<p>Gouda à la coupe</p> <p>Petit moulé calcium</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Emmenthal à la coupe</p> <p>Buchette de chèvre</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Tome à la coupe</p> <p>Ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Morbier</p> <p>Petit suisse nature</p>
DESSERT	<p>Ile flottante</p> <p> Cookie</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Flan nappé caramel</p> <p> Semoule aux raisins</p> <p>Orange</p>	<p>Liégeois chocolat</p> <p> Tranche de quatre-quarts</p> <p>Pomme</p>	<p>Compote de fruits du chef</p> <p>Crêpe à l'orange façon Suzette</p> <p>Poire</p>



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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Rillettes de sardines du chef Salade haricots verts BIO Salade verte	Radis Salade Mexicaine Salade verte	Salade de chou rouge Carottes râpées au coriandre Salade verte	Salade de betteraves BIO et emmental Céleri mayonnaise Salade verte
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de dinde aux herbes Brochette de poisson sauce crevettes	Couscous végétarien aux pois chiches Tacos veggie	Poulet rôti Omelette nature	Poisson à la florentine Hachis parmentier
ACCOMPAGNEMENT	Riz BIO aux légumes Gratin de brocolis	Mélange de légumes oriental Semoule BIO	Frites Haricots verts BIO	Epinards BIO à la crème Purée de pomme de terre
LAITAGE	Cantal à la coupe Crème de gruyère Fromage blanc au miel	Gouda à la coupe 1/2 sel Petit suisse nature	Saint Paulin à la coupe Fromage buchette lait mélange Yaourt aromatisé	Mimolette à la coupe Fromage fondu Petit suisse aromatisé
DESSERT	Pomme au four à la cannelle Donut Poire	Crème catalane Pudding au chocolat du chef Ananas	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 te souhaite un bon appétit !

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



	LUNDI	AROM	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<p>Carottes BIO râpées</p> <p>Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Salade verte BIO</p>	<p>racines et écorces Chou blanc vinaigrette au gingembre</p> <p>Velouté de potiron au gingembre</p> <p>Salade verte vinaigrette au raifort</p>	<p>Salade de lentilles à l'échalote</p> <p>Pomelos</p> <p>Salade verte</p>	<p>Salade de fond d'artichauts</p> <p>Salade d'endives</p> <p>Salade verte</p>
PLAT PROTIDIQUE	<p>Galette complète</p> <p>Filet de colin, sauce curry</p>	<p>Cari de dinde</p> <p>Cari de lentilles et légumes</p>	<p>Païeron de cœur sauce charcutière</p> <p>Calamars à la romaine</p>	<p>Omelette BIO aux herbes</p> <p>Pizza margarita</p>
ACCOMPAGNEMENT	<p>Pommes vapeur</p> <p>Fondue de poireaux</p>	<p>Chou -fleur BIO rôti au curcuma</p> <p>Riz</p>	<p>Carottes BIO boulangères</p> <p>Pommes rissolées</p>	<p>Salade verte</p>
LAITAGE	<p>Morbier à la coupe</p> <p>Petit moulé calcium</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Emmenthal à la coupe</p> <p>Bleu crémeux</p> <p>Petit suisse aromatisé</p>	<p>Mimolette à la coupe</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Fromage blanc fruité</p>	<p>Camembert à la coupe</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
DESSERT	<p>Entremets caramel</p> <p>Roulé confiture</p> <p>Orange</p>	<p>Poire cuite sirop à la cannelle</p> <p>Cake aux pommes et à la cannelle</p> <p>Raisin</p>	<p>Crème vanille</p> <p>Gâteau moelleux du chef</p> <p>Pomme</p>	<p>Smoothie</p> <p>Flan aux fruits du chef</p> <p>Ananas</p>



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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes BIO râpées au citron Crêpe au fromage Salade verte	Salade d'endive au bleu Terrine de campagne Salade verte	Champignons en salade Houmous à tartiner Salade verte	Assortiment anti gaspi Salade verte
PLAT PROTIDIQUE	Poulet au paprika Œufs durs béchamel	Jambon braisé et ketchup Dos de lieu Beurre blanc	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	Julienne de légumes BIO Pâtes BIO	Légumes tajine Semoule BIO
LAITAGE	Edam à la coupe Ail et fines herbes Fromage blanc aux pistaches	Brie à la coupe Carré de l'Est Yaourt aromatisé	Gouda à la coupe Fromage fondu Petit suisse aromatisé	Assortiment fromages et laitage anti-gaspi
DESSERT	Pomme cuite aux raisins Beignet chocolat Kiwi	Mousse au chocolat Baba aux fruits Poire	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 te souhaite un bon appétit !

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