



	LUNDI	MARDI Menu	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade verte au thon	Segment de pamplemousse	Œuf dur coquille	Velouté aux lentilles	Carottes râpées à l'orange
	Guacamole chips	Dés de betteraves et maïs	Salade César	Salade piémontaise	Poireaux vinaigrette
	Jambon blanc	Céleri rémoulade	Friand à la viande	Salade d'endives au noix	Tartine Savoyarde
PLAT PROTIDIQUE	Poulet tex-mex	Bolognaise soja	Tartiflette	Dos de merlu à l'oseille	Choucroute garnie
	Poisson pané et tranche de citron		Dos de colin aux agrumes	Paupitte de veau au curry	Filet de colin sauce romarin
ACCOMPAGNEMENT	Riz pilaf		Pommes de terre vapeurs	Flan de courge	Choux
	Brunoise de légumes	Poêlée forestière	Salsifis à la tomate	Lentilles au jus	Pommes vapeur
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Galette des rois	Flan vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits meringuée
	Banane au chocolat	Salade de mandarines	Tiramisu	Crème spéculoos	Gâteau au chocolat noisette
	Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruit	Tarte fine aux pommes	Fruit de saison



Végétarien



Les Produits biologiques



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Menu végétarien
ENTREE	Salade de chou rouge aux pommes Salade de blé à la feta Saucisson beurre	Velouté de courge Laitue vinaigrette aux croûtons Allumette au fromage	Salade coleslaw Surimi mayonnaise au curry Salade aux lardons	Salade d'haricots verts Salade d'agrumes Salade de torsades tricolore	Salade mexicaine Salade coleslaw Macédoine de légumes vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Boul de bœuf aux olives Omelette aux herbes	Spaghetti bolognaise Poisson	Paupiette de veau au jus corsé Filet de Merlu meunière	Moules marinière Steak haché	Gratin de gnocchi aux épinards et ricotta
ACCOMPAGNEMENT	Purée de carottes Bulgour	Spaghetti Choux braisé	Blé concassé Epinards hachés à la crème	Frites Choux de Bruxelles	- Haricots beurre
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Gâteau au chocolat Mousse au citron Fruit de saison	Salade de fruits frais Compote de fruits meringuée Crème dessert chocolat	Pomme au four cœur confiture Mini choux fourrés à la crème vanille Fruit de saison	Fruit de saison Gâteau à la noix de coco Fromage blanc au coulis de fruits rouge	Fruit de saison Crème au caramel Financier aux amandes



Végétarien



Les Produits biologiques



Le produit maison "Simple et bon"




Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN



	LUNDI Menu	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Salade de betteraves au persil</b>	<b>Pizza du chef</b>	<b>Salade d'endives aux pommes</b>	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Salade verte à l'emmental</b>
	Demi pomelos	Chou fleur à croquer	Rillettes de sardine et son gressin	Salade de penne au thon	Smoothie de betteraves
	Céleri rémoulade	Tranche de saucisson et cornichon	Wrap du chef	Salade verte et croûtons	Salade de riz au thon
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Omelette aux fines herbes</b>	<b>Colombo de dinde au curry</b>	<b>Tajine de poulet</b>	<b>Boulette de bœuf</b>	<b>Poisson pané et tranche de citron</b>
		Colombo de poisson au curry	Tajine de poisson	Filet de merlu sauce oseille	Saucisse
ACCOMPAGNEMENT	<b>Riz à la tomate</b>	<b>Brocolis en béchamel</b>	<b>Légumes à tajine</b>	<b>Carottes en rondelles</b>	<b>Haricots verts persillés</b>
	Carottes vapeurs	Penne	Semoule	Purée de pois cassé	Blé concassé
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	<b>Ananas Frais</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Compote de fruits</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Riz au lait</b>
	Mousse à la praline	Panna cotta au caramel	Banana bread	Mousse au chocolat	Salade d'oranges à a cannelle
	Tropézienne	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Beignet de framboise	Crème brûlée



Végétarien



Les Produits biologiques



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Végétarien	VENDREDI
ENTREE	<b>Salade de concombre sauce bulgare</b> Carottes râpées citronnées Friand à la viande	<b>Velouté de potiron</b> Wrap de crudités Salade savoyarde	<b>Salade de coquillettes</b> Tranche de cervelas Pomelos au sucre	<b>Chou blanc vinaigrette</b> Terrine de légumes Pâté en croûte	<b>Salade de carottes râpées au persil</b> Crumble de légumes Tranche de saucisson et cornichon
PLAT PROTIDIQUE	<b>Gratin de poisson</b> Normandin de veau sauce tomate	<b>Cordon bleu</b> Crêpe au fromage	<b>Poulet yassa</b> Omelette au fromage	 <b>Potimenter végétarien (Hachis parmentier à la purée de potiron)</b>	<b>Paleron de bœuf</b> Poisson pané et sauce tartare
ACCOMPAGNEMENT	<b>Julienne de légumes</b> Gnocchi	<b>Pâtes</b> Blettes gratinées	<b>Gratin de courge</b> Riz	<b>Fusilli</b> -	<b>Riz nature</b> Haricots verts
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	<b>Gâteau roulé à la confiture</b> Tiramisu Fruit de saison	<b>Fruit de saison</b> Litchi au sirop Flan pâtissier	<b>Salade pomme/poire</b> Crumble de fruits Entremet vanille	<b>Crème chocolat au lait de coco</b> Pomme au four et son cœur chocolat Fruit de saison	<b>Ile flottante</b> Cheesecake au spéculos Fruit de saison



Végétarien



Les Produits biologiques



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

	<b>LUNDI</b> Menu végétarien	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
<b>ENTREE</b>	<b>Radis beurre</b> Tranche de chorizo Salade de blé au thon	<b>Velouté de carottes, navet et poireaux</b> Salade d'endives Mortadelle	<b>Taboulé à la menthe</b> Salade océane Clafoutis aux légumes	<b>Segments de pamplemousse</b> Rillettes de sardines Bâteau d'endive au thon	<b>Feuilleté au fromage</b> Emincé de radis noir Salade piémontaise
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	<b>Croque monsieur végétarien</b>	<b>Nuggets de volaille</b> Saumonette au citron	<b>Poulet au thym</b> Hoki sauce Bordelaise	<b>Bœuf braisé</b> Brandade de poisson	<b>Filet de colin sauce Hollandaise</b> Saucisse de Toulouse
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>Choux fleur</b> Pommes de terre vapeurs	<b>Farfalle</b> Poêlée de légumes	<b>Endives en gratin</b> Semoule	<b>Macaronis</b> Cotes de blettes au jus	<b>Epinards à la crème</b> Boulgour
<b>LAITAGE</b>	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
<b>DESSERT</b>	<b>Crêpe au sucre</b> Crème cappuccino Fruit de saison	<b>Fruit de saison</b> Cookies au pépites de chocolat au lait Crème caramel	<b>Fruit de saison</b> Chausson aux pommes Riz au lait et aux fruits confits	<b>Fromage blanc façon stracciatella</b> Crème brûlée Fruit de saison	<b>Salade de fruits frais</b> Tarte aux poires Entremet chocolat



Végétarien



Les Produits biologiques



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux

**Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !**

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

En gras, choix conseillé GEMRCN



	LUNDI	MARDI Menu végétarien	MERCREDI	JEUDI	Menu végétarien Vendredi
ENTREE	Laitue vinaigrette	Salade de toast chèvre chaud	Salade d'endives au bleu	Muffin au jambon	Salade carotte, chou blanc sauce soja
	Tranche de saucisson à l'ail	Pamplemousse au sucre	Salade de chou rouge	Cèleri rémoulade à la moutarde	Laitue vinaigrette et surimi
	Cèleri vinaigrette	Tarte à l'oignon	Rillettes de thon	Salade verte, concombre et feta	Salade de lentilles vertes aux échalottes
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de veau marengo	Curry de pois chiches au lait de coco	Sauté de dinde au jus	Filet de Hoki	Sauté de porc au caramel
	Poisson sauce tartare		Filet de Hoki vapeur	Cordon bleu	Gratin de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Pomme vapeur	Carottes braisées	Boullgour aux petits légumes	Haricot beurre	Riz cantonais
	Gratin de choux fleur	Blé pilaf	Brocolis gratinés	Penne	Julienne de légumes
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Poire au coulis de chocolat	Gâteau marbré	Crème à la vanille	Salade de fruits	Salade exotique
	Crème caramel éclats spéculoos	Smoothie aux fruits	Eclair au chocolat	Bavarois aux fruits rouges	Liégeois au chocolat
	Fruit de saison	Fruit de saison	Tiramisu	Fruit de saison	Fruit de saison



Végétarien



Les Produits biologiques



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Taboulé libanais	<b>Euf mimosa</b>	Duo de choux	Céleri rémoulade	Emincé de radis noir à la ciboulette
	Pizza du chef	Salade d'endives et lamelles de pommes	Tranche de pâté de campagne et cornichons	Salade verte et croûtons	Friand au fromage
PLAT PROTIDIQUE	Salade de brocolis aux amandes	Tartine fromagère	Emincé de chou rouge	Quiche Lorraine	Macédoine vinaigrette
	<b>Emincé de dinde caramélisé</b>	<b>Dhal de lentilles corail</b>	<b>Sauté de porc au thym</b>	<b>Bœuf bourguignon</b>	<b>Poisson à la bordelaise</b>
ACCOMPAGNEMENT	Saumonette vapeur tranche de citron	Filet de merlu sauce citron	Dos de colin sauce tomate	Croque monsieur	
	<b>Gratin de brocolis</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Frites</b>	<b>Carottes persillées</b>	<b>Penne</b>
LAITAGE	Gnocchi	Chou fleur gratiné	Haricots verts à l'ail	Polenta crémeuse	Petits pois
	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	<b>Riz au lait et aux raisins secs</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Tarte au chocolat</b>	<b>Compote de fruits meringuée</b>
	Fromage blanc façon Stratciatella	Entremet vanille	Panna cotta aux fruits rouges	Crème citron	Tarte aux pommes
	Fruit de saison	Tropézienne	Pomme au four et pain d'épices	Salade d'oranges à la cannelle	Fruit de saison



Végétarien



Les Produits biologiques



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN