



Semaine du Lundi 27 Mai au Vendredi 31 Mai 2024

, le Chef vous propose



MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	Oeufs mimosa	Rillettes de thon ciboulette	Chou rouge aux pommes	Salade pâtes tricolore	Wrap au thon	Courgettes rapées vinaigrette	Salade piémontaise	Salade grecque	Salade de maïs et betterave
	Batonnets de crudités	Carottes râpées au citron	Saucisson et cornichons	Salade de lentilles aux oignons	Salade d'artichaud	Friand aux légumes	Cake à l'emmental	Poireaux vinaigrette	Melon et jambon sec
PLAT PROTIDIQUE	Veau marengo	Jambon sec grillé sauce madère	Paupiette de veau champignons	Parmentier de canard	Blanquette de volaille	Bolognaise	Sauté de porc à la tomate	Croque monsieur	Hamburger
	Colin à la crème	Filet de poisson meunière	Filet de lieu à l'aneth	Parmentier de saumon	Hoki sauce pesto	Bolognaise végétale	Maquereaux	Quiche aux légumes du soleil	Fish burger
ACCOMPAGNEMENT	Riz pilaf	Crumble de légumes	Penne	Purée de PDT	Pommes de terre au four	Spaghetti	Semoule	Riz	Frites
	Courgettes poelées		Jardinière de légumes	Fondue de poireaux	Carottes braisées	Salade verte	Chou fleur persillé	Salade verte	Haricots verts
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages ET LIEGEOIS ET CREME DESSERT								
DESSERT	Eclair au chocolat	Marbré	Clafoutis cerise	Ile flotante	Mousse à la framboise	Liégeois vanille	Crumble maison	Gateau au yaourt	Panna cotta au coulis
	Compote de pommes	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Fromage blanc coulis de fruits rouges	Salade de fruits fraîche	Riz au lait et caramel	Verrine banane fraise	Salade de fruits fraîche	Abricots sirop
					Corbeille de fruits				

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



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

En gras, choix conseillé GEMRCN



Semaine du Lundi 3 Juin au Vendredi 7 Juin 2024

, le Chef vous propose

MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi

ENTREE	Salade verte aux croutons	Mortadelle	Quiche méditerranéenne	Assiette de crudités	Brick ricotta épinards	Taboulé	Salade niçoise	Salade de chou rouge aux pommes	Feuilleté fromage
	Salade de concombre, sauce bulgare	Salade de pastèque féta et basilic	Radis et beurre	Salade mexicaine	Assiette fraîcheur	Macédoine de légumes	Toast houmous	Cake aux petits pois et feta	Salade d'avocat
PLAT PROTIDIQUE	Boulette de volaille	Carbonara	Sauté de porc aux olives	Cassoulet	Sauté de poulet à l'estragon	Jambon sauce madère	Merguez	Quiche Lorraine	Calamar à la romaine
	Hoki à l'huile d'olive	Timbale de poisson	Paupiette de poisson	Crevettes au lait de coco	Curry de légumes	Falafels à la coriandre	Saumonette	Tarte au thon/tomates	Nuggets de poulet
CCOMPAGNEMENT	Polenta crémeuse	Penne	Gnocchi sauce tomate	Carottes	Lentilles corails	Boulgour	Riz pilaf	Salade verte	Semoule
	Brocolis	Haricots beurre	Chou fleur persillé	Haricots blancs	Carottes	Poêlée de champignons	Légumes couscous	Purée de PDT	Epinards
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages ET LIEGEOIS ET CREME DESSERT								
DESSERT	Pomme cuite	Gâteau au yaourt	Brownie	Crumble poire chocolat	Banane rôtie	Ananas frais	Cone vanille chocolat	Mousse coco	Chou à la crème
	Cookie maison	Compote de pommes	Cocktail de fruits	Verrine fromage blanc crème de marrons	Fromage blanc confiture Corbeille de fruits	Salade de fruits	Compote pomme fraises	Tarte fine aux pêches	Fruit de saison

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



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

En gras, choix conseillé GEMRCN

Semaine du **Lundi 10 Juin au Vendredi 14 Juin 2024**, le Chef vous propose

MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	Carottes râpées	Salade de pois chiche	Duo de chou et mimolette	Salade de quinoa	Cake au thon	Endives aux noix	Salade de pastèque et mozzarella	Guagamole et tortillas	Accrae de morue
	Samossa	Assiette de crudités	Betteraves mimosa	Concombre vinaigrette	Wrap crudités	Lentilles vinaigrette	Roulade de jambon aux olives	Carottes rapées au citron	Chou fleur vinaigrette

PLAT PROTIDIQUE	Cuisse de poulet rôtie	Lasagnes bolognaises	Omelette au gruyère	Steack haché sauce poivre	Sauté de porc	Emincé de volaille sauce champignon	Wok de bœuf	Boulette d'agneau sauce tomate	Gratin de fruits de mer
	Colin aux herbes	Lasagnes au saumon ricotta	Cordon bleu	Poisson à la bordelaise	Brandade de poisson	Filet de poisson meunière	Wok de légumes	Boulettes végé sauce tomate	Moules marinières
ACCOMPAGNEMENT	Semoule	Fondue d'épinards	Petit pois	Purée de PDT	Pommes de terre au four	Patate douce rôtie	Nouilles sautées	Farfalles	Frites
	Chou fleur		Carottes	Fondue de poireaux	Courgettes sautées	Haricots verts	Haricots plats	Purée de carottes	Salade verte
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages ET LIEGEOIS ET CREME DESSERT								
DESSERT	Crème brûlée	Tiramisu	Tarte fine aux pommes	Salade de fruits	Panna cotta coulis de fruits rouges	Liègeois chocolat	Mousse au citron	Crumble de pomme	Moelleux au chocolat maison
	Salade de fruits frais	Poire au chocolat	Compote de fruits	Verrine de crème vanille	Brochettes de fruits de saison Corbeille de fruits	Pomme au four	Compote de fruits	Faisselle au miel	Cocktail de fruits au sirop



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN
En gras, choix conseillé GEMRCN

Semaine du **Lundi 17 Juin au 21 Juin 2024**
, le Chef vous propose

MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	Cervelas	Salade de lentilles	Paté de campagne	Chou blanc	Salami	Taboulé à l'orientale	Celeri remoulade	Saucisson à l'ail	Salade de riz
	Œufs durs mayonnaise	Rillettes de porc	Coleslow	Friand viande	Taboulé	Saucisson à l'ail	Saucisson à l'ail	Crêpe au fromage	Assiette fraîcheur
PLAT PROTIDIQUE	Saucisse de volaille	Hachis parmentier	Rôti de porc barbecue	Escalope viennoise	Quiche lorraine	Nuggets de poulet	Tomate farcie et sauce tomate	Brochettes orientale	Quenelle de veau
	Dos de cabillaud vapeur	Saumonette	Omelette aux champignons	Paella	Quiche chèvre basislic	Nuggets de poisson	Flan de légumes	Filet de colin persillé	Quenelles de brochet

CCOMPAGNEMENT	Penne	Purée de PDT	Semoule	Pomme de terre	Pomme de terre au four	Purée de légumes	Riz	Pomme sautées	Frites
	Duo haricots	Carottes façon Vichy	Légumes couscous	Chou fleur	Courgettes fraîche	Salade verte	Ratatouille	Haricots verts	Tian de légumes
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages ET LIEGEOIS ET CREME DESSERT								
DESSERT	Gâteau au yaourt et confiture	Cocktail de fruits au sirop	Tarte au chocolat	Flan coco	Pêche façon Melba	Fondant au chocolat	Mousse nougat	Brownie	Donut au sucre
	Frompage blanc coulis de fruits exotiques		Mousse au citron	Crumble de fruits rouges	Compote de fruits	Orange à la cannelle	Crème dessert	Fromage blanc aux fruits	Salade de fruits au sirop
					Corbeille de fruits				



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN
En gras, choix conseillé GEMRCN



Semaine du

Lundi 24 Juin au 28 Juin 2024

au

, le Chef vous propose

MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	Œuf mayonnaise	Paté de campagne	Chou blanc	Salade de patés	Wrap (concombre carotte thon mayo)	Piemontaise	Salami	Salade grecque	Betterave mimosas
	Friand à la viande	Assiette fraîcheur	Saucisson à l'ail fumé	Andouille	Paté en croute	Tomate feta	Carottes rapées	Paté de campagne	Crêpes au fromage
PLAT PROTIDIQUE	Tagine d'agneau	Croque monsieur	Paupiette de veau champignons	Hachis parmentier	Blanquette de volaille	Ravioli	Côte de porc moutarde	Palette provençale	Fish burger
	Tagine de poisson	Filet de poisson meunière	Nuggets de poisson	Brandade de morue	Quiche au thon	Dos de lieu	Omelette aux herbes	Poisson pané	Filet de colin
CCOMPAGNEMENT	Semoule	Pate au beurre	Pate	Blé	Pommes de terre au four	Salade	Riz	Quinoa	Frites
	Chou fleur	Salade verte	Légumes couscous	Fondue de poireaux à la crème	Salsifis	Chou fleur	Courgettes fraîche	Piperade	Haricots beurre
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages ET LIEGEOIS ET CREME DESSERT								

DESSERT	Flan pâtissier	Crème catalane	Clafoutis aux pommes	Ile flotante	Roulé au chocolat	Cake aux fruits	Crumble aux pêches	Banane rôtie	Tarte au chocolat
	Compote de pommes	Salade de fruits	Brochettes de fruits frais	Fruits aux sirop	Salade de fruits fraîche	Semoule au lait	Salade de fruits à la menthe	Entremet vanille	Verrine bavaois aux framboises
Corbeille de fruits									

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



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

En gras, choix conseillé GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN

Semaine du **lundi 1 Juillet au Vendredi 5 Juillet 2024** au **au**, le Chef vous propose

MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	Feuilleté au fromage	Salade de tomates	Cake aux olives emmental	Assiette fraîcheur	Toast caviar d'aubergines	Salade verte aux croutons	Piémontaise	Courgettes râpées vinaigrette	Segment de pomelos
	Salade de concombre, sauce bulgare	Paté de foie	Radis et beurre	Salade pâte pesto	Assiette fraîcheur	Macédoine de légumes	Crêpe au fromage	Œufs durs	Salade d'avocat
PLAT PROTIDIQUE	Boulette de volaille	Penne al arabiata	Saute de porc	Hachis parmentier	Cordon bleu	Saucisse de Toulouse	Pilon de poulet tex mex	Brushetta	Calamar a la romaine
	Truite aux amandes	Curry de poisson	Paupiette de poisson	Parmentier de saumon	Filet de poisson pané	Sardines grillés	Saumonette	Filet de poisson	Steak haché
CCOMPAGNEMEN	Semoule	Penne	Pate	Salade verte	Pommes de terre au four	Purée de PDT	Semoule	Frites	Frites
	Brocolis	Tomate à la provençale	Tian de légumes	Haricots verts	Carottes	Chou de Bruxelles	Légumes du soleil	Salade verte	Epinards
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages ET LIEGEOIS ET CREME DESSERT								
	Eclair au chocolat	Mousse aux fruits	Tarte aux poires bourdaloue	Ile flotante	Cake aux pommes	Crème dessert	Cake au citron	Mousse au chocolat	Banana bread

DESSERT	Compote de pommes	Ananas frais	Cocktail de fruits	Tarte fine aux pêches	Fromage blanc coulis de fruits rouges	Riz au lait et caramel	Compote pommes bananes	Salade de fruits	Verrines d'agrumes
Corbeille de fruits									



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef

Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

