

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade verte au thon	Dés de betteraves et maïs	Œuf dur coquille	 Velouté de légumes	 Carottes râpées à l'orange
PLAT PROTIDIQUE	 Blanquette de veau Poisson pané et tranche de citron	 Bolognaise de lentilles	 Tartiflette Dos de colin aux agrumes	Dos de merlu à l'oseille	 Choucroute garnie Choucroute de la mer
	 Riz pilaf	 Pâtes	 Pommes de terre vapeurs	 Flan de courge	Plat Complet
LAITAGE	Yaourt aux fruits	Brie	Petit suisse	Emmental	Fromage blanc sucré
DESSERT	Galette des rois	 Flan vanille	 Fruit de saison	Crème spéculoos	 Compote de fruits meringuée



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


La part de produits bio dans les menus est de 20%




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de choux rouges aux pommes	 Velouté de potiron	 Salade coleslaw	 Salade d'haricots verts	Salade mexicaine
PLAT PROTIDIQUE	 Sauté de bœuf aux olives	 Spaghetti bolognaise	 Paupiette de veau au jus corsé	Calamar à la romaine en sauce	 Gratin de gnocchi aux épinards et ricotta
	Omelette nature	Spaghetti aux fruits de mer	Filet de Merlu meunière		
ACCOMPAGNEMENT	Purée de carottes	Plat complet	Blé concassé	Riz	
LAITAGE	 Yaourt sucré	 Edam	Fromage à tartiner	 Fromage blanc	
DESSERT	 Gâteau au chocolat	Crème dessert vanille	 Pomme au four cœur confiture	Gâteau à la noix de coco	 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

La part de produits bio dans les menus est de 20%



Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de betteraves au persil	 Pizza du chef	 Salade d'endives aux pommes	 Crêpe au fromage	 Salade verte à l'emmental
PLAT PROTIDIQUE	  Tortilla (œuf pommes de terre)	 Colombo de dinde au curry  Steak végétarien	 Tajine de poulet  Tajine de poisson	 Coeur de merlu	Poisson pané et tranche de citron
ACCOMPAGNEMENT	 Salade verte	 Brocolis en béchamel	 Semoule	 Purée de pois cassé	 Haricots verts persillés
LAITAGE	Chèvre	 Fromage blanc	Yaourt aux fruits	 Gouda	Petit suisse
DESSERT	Ananas Frais	Fruit de saison	Compote de fruits	Mousse au chocolat	 Riz au lait



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

La part de produits bio dans les menus est de 20%



Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de concombre sauce bulgare	 Velouté de légumes	 Salade de coquillettes	 Chou blanc vinaigrette	 Poireaux vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	 Gratin de poisson /	 Lasagne à la bolognaise  Lasagne épinard saumon	 Emincé de volaille Omelette au fromage	 Potimentier végétarien (Hachis parmentier à la purée de potiron) 	Poisson pané et sauce tartare /
ACCOMPAGNEMENT	Gnocchi	Plat complet	Gratin de chou-fleur	Plat complet	 Riz nature
LAITAGE	Fromage à tartiner	 Yaourt sucré	Petit suisse	Bleu	Tomme
DESSERT	 Fruit de saison	 Gâteau d'anniversaire Flan pâtissier	 Salade pomme/poire	 Crème chocolat au lait de coco	Ile flottante



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

La part de produits bio dans les menus est de 20%



Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis beurre	 Velouté de carottes, navet	Taboulé à la menthe	Rillettes de thon	 Feuilleté au fromage
PLAT PROTIDIQUE	  Croque monsieur végétarien	Nuggets de volaille Saumonette au citron	Poulet au thym Omelette au herbes	 Bœuf braisé Brandade de poisson	 Filet de colin sauce Hollandaise
ACCOMPAGNEMENT	 Brocolis	 Farfalles	 Gratin de pommes de terre et endives	Macaronis	Epinards à la crème
LAITAGE	Fomage blanc	Camembert	Petit suisse	 Emmental	 Yaourt aux fruits
DESSERT	Crêpe au sucre	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Fromage blanc façon stracciatella	 Salade de fruits frais



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

La part de produits bio dans les menus est de 20%



Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Laitue vinaigrette	Salade de toast chèvre chaud	 Salade d'endives au bleu	 Muffin au jambon/ olives	 Salade carotte, chou blanc sauce soja
PLAT PROTIDIQUE	 Sauté de veau marengo	Curry de pois chiches au lait de coco 	 Sauté de dinde au jus	Cordon bleu	 Sauté de porc au caramel
	Poisson sauce tartare		Filet de Hoki vapeur	Poisson pané	Gratin de poisson
ACCOMPAGNEMENT	 Pomme vapeur	 Carottes braisées  Blé pilaf	  Boulgour aux petits légumes	 Pennes	Riz cantonais
LAITAGE	 Mimolette	Yaourt aux fruits	Fromage à tartiner	Reblochon	Petit suisse
DESSERT	 Poire au coulis de chocolat	 Gâteau marbré	Crème à la vanille	 Fruit de saison	 Salade exotique



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

La part de produits bio dans les menus est de 20%



Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Taboulé libanais	Œuf mimosa	Duo de choux	Céleri rémoulade	Emincé de radis noir à la ciboulette
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de dinde caramélisé	Dhal de lentilles corail	Sauté de porc au thym	Bœuf bourguignon	Poisson à la bordelaise
	Saumonette vapeur tranche de citron		Filet de merlu sauce citron	Dos de colin sauce tomate	/
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de brocolis	Purée de pommes de terre	Haricots verts à l'ail	Carottes persillées	Pennes
LAITAGE	Edam	Fromage blanc	Brie	Gouda	Yaourt sucré
DESSERT	Riz au lait et aux raisins secs	Fruit de saison	Panna cotta aux fruits rouges	Tarte au chocolat	Compote de fruits meringuée

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

La part de produits bio dans les menus est de 20%

