

Semaine du 22 au 26 Février 2021, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de betteraves	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de riz, maïs et crudités	Chou rouge vinaigrette	Concombre sauce fromage blanc
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu SV/Poisson pané	Paupiette de veau au thym frais SV/Colin sauce moutarde à l'ancienne	Filet de merlu tandoori	Omelette au comté	Escalope de porc sauce arrabiata SV/Filet de Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	Blé	Haricots beurre persillés	Pommes sautées	Haricots blancs
LAITAGE	Kiri	Brie	Saint-Nectaire	Petit filou	Emmental
DESSERT	Fruit de saison	Crêpe suzette	Liegeois chocolat	Fruit de saison	Gâteau aux pépites chocolat Anniversaires de Février

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	Salade verte vinaigrette	Salade de tomates au basilic	Coleslow au céleri	Salade de quinoa et raisins secs	Tranche de surimi Feuille de salade assaisonnée
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poisson Sauce tartare	Burger de veau à la crème SV/Colin meunière	Rôti de porc aux olives SV/Gratin de poisson	Curry de pois chiches au lait de coco	Filet de Hoki sauce beurre blanc
ACCOMPAGNEMENT	Penne	Purée de pomme de terre	Chou romanesco	Carottes braisées	Riz Basmati
LAITAGE	Vache qui rit	Tomme blanche	Yaourt velouté aux fruits	Edam	Fromage blanc
DESSERT	Fruit de saison	Choux à la vanille	Petit beurre	Semoule au lait	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

**newrest**  
restauration

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Taboulé oriental	 Coleslaw	 Friand au fromage	Rosette de Lyon SV/Filet de maquereaux	 Salade verte composée
PLAT PROTIDIQUE	Haché de bœuf à la tomate SV/Omelette aux herbes	 Lasagnes végétariennes	Escalope de volaille sauce barbecue  SV/Filet de lieu vapeur	Poisson pané	Knack alsacienne SV/Filet de poisson meuniere
ACCOMPAGNEMENT	 Gratin de choux fleurs	  Purée de potiron	Purée de potiron	Blé concassée Sauce tomate	 Pommes vapeur
LAITAGE	Petit suisse	Mimolette	 Yaourt	Camembert	Raclette
DESSERT	Donuts	Crème dessert chocolat	 Rose des sables	 Fruit de saison	Gaufre au sucre



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

**newrest**  
restauration

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées citronnées	Radis beurre 1/2 sel	Salade de pommes de terre aux oignons confits	Salade verte et maïs	Salade de cervelas SV/Courgettes râpées citronnées
PLAT PROTIDIQUE	Gratin de gnocchi épinard et ricotta	Sauce carbonara SV/Sauce océane	Quenelles gratinées	Saucisse fumé SV/Filet de lieu	Colombo de poisson
ACCOMPAGNEMENT		Spaghettis	Duo de carottes	Pomme de terre	Riz créole
LAITAGE	Saint Paulin	Fromage rapé	Chèvre	Cancoillotte	Fromage frais
DESSERT	Beignet au chocolat	Smoothie aux fruits rouges	Flan vanille caramel	Brownie au chocolat	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

**newrest**  
restauration

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Velouté de légumes  	Salade de lentilles à l'échalote 	Feuilleté aux fromages 	Oeuf dur coquille mayonnaise	Concombre vinaigrette balsamique 
PLAT PROTIDIQUE	Omelette à l'Espagnole   	Cordon bleu de dinde SV/Filet de saumon vapeur d'estragon	Echine de porc à la moutarde à l'ancienne SV/Steack Végétal 	Calamars fris et citron 	Filet de colin au citron vert
ACCOMPAGNEMENT	Spaghettis 	Purée de brocolis 	Pommes de terre sautées 	Haricots verts	Blé aux petits légumes
LAITAGE	Coulommiers	Gouda	Yaourt sucré	Petit moulé	Petit suisses
DESSERT	Fruit de saison 	Mousse pralinée 	Ananas au sirop	Compote de fruits	Gâteau de Pâques Anniversaires de mars 

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



## Semaine du 29 au 2 Avril 2021, le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Poireaux vinaigrette	Salade de pommes de terre à la ciboulette	Concombre façon tzatziki	Choux fleurs sauce cocktail	Salade aux croutons et comté
PLAT PROTIDIQUE	Steak haché de bœuf SV/Omelette aux poivrons rouges	Boulettes de soja à la sauce tomate	Parmentier de poisson à l'huile d'olive	Couscous (agneau/merguez) SV/Couscous de poisson	Gratin de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de macaroni	Poêlée de légumes verts		Légumes couscous Semoule	Riz créole
LAITAGE	Bleu	Yaourt nature sucré	Camenbert	Petit Filou	Crème anglaise
DESSERT	Crème caramel	Fruit de saison	Banane rôtie	Compote meringuée	Quatre-quarts



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

**newrest**  
restauration

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Férié	Radis beurre 1/2 sel	Salade de tomates au basilic frais	Salade de carottes râpées citronnées	Pizza du chef
PLAT PROTIDIQUE		Saucisse de strasbourg SV/Omelette au fromage	Rôti de dinde à la crème SV/Filet de Colin sauce aux agrumes	Bolognaise de lentilles	Filet de poisson meuniere
ACCOMPAGNEMENT		Carottes et pomme de terre persillées	Quinoa pilaf	Torsades	Ratatouille
LAITAGE		Vache qui rit	Yaourt à boire	Tomme noire	Fromage blanc à la confiture de fraise
DESSERT		Fruit de saison	Clafoutis aux cerises	Tarte aux fruits	Biscuit sec



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

**newrest**  
restauration