



Semaine du 2 novembre au 6 novembre 2020, le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI Menu Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé à la menthe	Salade de concombres sauce yaourt	Salade de tomates au basilic	Salade de chou rouge	Cake au fromage
PLAT PROTIDIQUE	Cordon Bleu <i>ou</i> Filet de lieu sauce citron	Lasagnes végétariennes façon bolognaise	Poulet rôti <i>ou</i> Beignet de poisson	Bœuf braisé <i>ou</i> Filet de poisson sauce du chef	Gratin de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de chou-fleur		Carottes mitonnées	Pommes de terre rissolées	Blé concassé
LAITAGE	Yaourt au sucre	Edam	Fromage à tartiner	Petit suisse	Brie
DESSERT	Fruit de saison	Flan caramel	Gâteau au yaourt	Compte de fruits	Salade de fruits frais



Végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



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

**newrest**  
restauration



Semaine du 9 novembre au 13 novembre 2020, le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Végétarien	VENDREDI
ENTRÉE	Salade d'endives	Betteraves en salade	Pizza	Céleri rémoulade	Salade verte vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de porc aux olives <i>ou</i> Calamar à la romaine	Filet de poisson	Bœuf en sauce <i>ou</i> Mousseline de poisson	Omelette aux fines herbes	Choucroute garnie <i>ou</i> Choucroute au poisson
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts	Riz Pilaf	Petits pois / Carottes	Coquillettes au beurre	Garniture (choux, pommes de terre)
LAITAGE	Fromage blanc	Mimolette	Yaourt aux fruits	Camembert	Gouda
DESSERT	Gâteau au chocolat	Salade de fruits frais	Ananas en tranches	Liégeois vanille	Compote de fruits



Végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



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

**newrest**  
restauration



Semaine du 16 novembre au 20 novembre 2020, le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI Menu Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de haricots verts	Radis à croquer et sauce fromage blanc	Salade de crudités	Wrap du chef	Salade verte vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Couscous <i>ou</i> Couscous de poisson	Œufs durs	Poisson meunière	Veau marengo <i>ou</i> Filet de poisson vapeur	Tartiflette <i>ou</i> Tartiflette végétarienne
ACCOMPAGNEMENT	Semoule / Légumes couscous	Riz basmati / Épinard haché à la crème	Gnocchis	Farfalles / Brocolis braisés	
LAITAGE	Munster	Petit suisse	Fromage à tartiner	Emmental	Yaourt au sucre
DESSERT	Poire	Tarte tatin	Ile flottante	Banane	Salade de fruits frais



Végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



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

**newrest**  
restauration



Semaine du 23 novembre au 27 novembre 2020, le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Menu Végétarien
ENTRÉE	Chou blanc à la chinoise	Terrine de légumes mayonnaise	Salade d'endives aux noix	Carottes râpées citronnées	Potage de légumes
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de bœuf <i>ou</i> Filet de merlu aux herbes de provence	Vol au vent à la volaille <i>ou</i> Vol au vent aux fruits de mer	Jambon braisé <i>ou</i> Crumble de poisson	Filet de poisson selon arrivage	Chili sin carne
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes / Poêlée de carottes et navets	Boullgour et champignons	Pomme au four	Purée de courge	Riz
LAITAGE	Munster	Fromage blanc au miel	Mimolette	Yaourt aux fruits	Chèvre
DESSERT	Flan aux œufs	Fruit de saison	Compote de fruits	Gâteau d'anniversaire « Roulé à la confiture »	Raisin



Végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



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

**newrest**  
restauration



Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2020, le Chef vous propose

	LUNDI Menu Végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de betteraves et pommes de terre	Salade verte vinaigrette	Rillettes de thon	Radis à croquer	Salade de carottes râpées
PLAT PROTIDIQUE	Pâtes aux petits pois	Assortiment de charcuterie <i>ou</i> Quiche au thon	Escalope de poulet <i>ou</i> Gratinée de poisson à l'emmental	Paleron de bœuf <i>ou</i> Poisson pané	Colombo de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Carottes	Pomme de terre vapeur et son fromage à raclette	Pennes aux petits légumes	Pommes de terre rissolées	Riz Pilaf
LAITAGE	Petit suisse	Yaourt sucré	Fromage à tartiner	Edam	Fromage blanc
DESSERT	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Clémentine	Compte de fruits	Jean-bonhomme



Végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



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

**newrest**  
restauration



Semaine du 7 décembre au 11 décembre 2020, le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI Menu Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de brocolis	Salade de carottes râpées	Salade verte aux croûtons	Feuilleté au fromage	Salade d'endives à l'emmental
PLAT PROTIDIQUE	Spaghettis bolognaise de la terre <i>ou</i> Spaghettis bolognaise de la mer	Quenelles nature sauce fromagère	Effiloché de dinde sauce barbecue <i>ou</i> Columbo de poisson	Bœuf carottes <i>ou</i> Filet de poisson persil et sauce tomate	Filet de Merlu sauce beurre blanc
ACCOMPAGNEMENT	Plat complet	Riz Pilaf / Chou-fleur	Purée de pommes de terre	Lentilles / Carottes	Polenta crémeuse
LAITAGE	Gouda	Yaourt au sucre	Emmental	Petit suisse	Fromage à tartiner
DESSERT	Fruit de saison	Compote de fruits	Quatre quart du chef	Fruit de saison	Mousse au chocolat



Végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



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

**newrest**  
restauration



Semaine du 14 décembre au 18 décembre 2020, le Chef vous propose

	LUNDI Menu Végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu de Noël	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de coquillettes aux haricots verts	Salade verte mimolette	Salade de chou-fleur	Mousse de foie	Salade de lentilles aux échalotes
PLAT PROTIDIQUE	Omelette	Nuggets de volaille <i>ou</i> Boulettes de soja et à la tomate	Sauté de veau aux olives <i>ou</i> Gratin de poisson	Pintade aux marrons <i>ou</i> Filet de truite arc en ciel	Filet de poisson sauce citron
ACCOMPAGNEMENT	Riz Pilaf / Carottes braisées	Boulgour	Pâtes au jus	Pommes sautées	Blé concassé / Haricots beurre
LAITAGE	Fromage blanc	Chèvre	Yaourt aromatisé	Assortiment de fromages	Mimolette
DESSERT	Fruit de saison	Éclair au chocolat	Ananas au sirop	Bûchette de Noël + Père Noël chocolat	mandarine



Végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



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

**newrest**  
restauration