



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de betteraves aux noix 	Crepe aux fromages 	Céleri rémoulade 		Carottes râpées au citron vert
PLAT PROTIDIQUE	Galette végétale 	Sauté de bœuf (région EST France) au curry Poisson au curry	Saucisse de Toulouse Filet de poisson sauce blanche		Parmentier de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes Sauce tomate à part	Carottes misonées 	Lentilles au jus 	Férié	Salade verte
LAITAGE	Emmental	Petit filou	Saint-Nectaire		Camembert
DESSERT	Crème vanille	Quatre quarts maison 	Banane au chocolat 		Compote de fruits

Végétarien

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 de haricots verts à l'échalote 	Carottes râpées au citron 	Terrine de légumes et sa mayonnaise au curry 	Salade coleslaw 	Menu végétarien Wrap de légumes
PLAT PROTIDIQUE	Aiguillette de poulet à l'estragon SV Filet de poisson sauce estragon	Choucroute garnie (Knack, saucisse fumé) SV Choucroute garnie au poisson	Sauté de veau aux olives noires SV Poisson meunière(+ sauce)	Filet de hoki au thym frais 	 Spaghetti bolognaise de soja BIO
ACCOMPAGNEMENT	Pennes	dosette Moutarde	Riz	Gratin de potiron et pomme de terre 	-
LAITAGE	Tomme blanche	Munster	Yaourt nature bio	Rondelé aux noix	Fromage à tartiner
DESSERT	Flan patissier 	Fruit de saison	Mousse à la fraise tagada 	Tarte au citron 	Crème chocolat au lait de coco

Végétarien

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	Rillettes de poisson et son toast	Celeri rémoulade	Salade de riz	Rondelle de Surimi et mayonnaise	Salade verte et maïs
PLAT PROTIDIQUE	Poisson bordelaise	Omelette au Comté avec sauce	Poisson meunière et citron	Bœuf au paprika (region EST France) SV colin au paprika	Sauté de porc à la tomate SV Poisson sauce crustacés
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de choux fleurs et pdt	Blé tendre	Epinards à la crème	Pennes	Pommes sautées
LAITAGE	Fromage blanc	Coulommiers	Chevre frais	Vache qui rit	Brie
DESSERT	Muffin myrtilles	Crème pralinée	Liégeois chocolat	Roulé à la confiture	Fruit de saison

Menu végétarien



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	<p>pizza champignons mozza</p>	<p>Feuilleté aux fromages</p>	<p>Salade de chou rouge aux lardons</p> <p>SV aux pommes</p>	<p>Œuf dur coquille / mayonnaise</p>	<p>Potage de légumes</p>
PLAT PROTIDIQUE	<p>Chili con carne</p> <p>SV Chili sin carne</p>	<p>Quenelles sauce aurore</p>	<p>Jambon braisé</p> <p>SV Filet de lieu à l'huile d'olive</p>	<p>Blanquette de veau à l'ancienne</p> <p>SV Blanquette de poisson</p>	<p>Nuggets de poisson</p>
ACCOMPAGNEMENT	<p>Riz semi complet</p>	<p>Haricots plats à l'ail</p>	<p>Purée de pommes de terre d'Alsace</p>	<p>Poêlée de carottes</p>	<p>Gratin de chou fleur(et pdt)</p>
LAITAGE	<p>Cantal</p>	<p>Fromage blanc</p>	<p>Pont l'éveque</p>	<p>Petit filou</p>	<p>Crème de gruyere</p>
DESSERT	<p>Fruit de saison</p>	<p>Corn flakes</p>	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Gâteau marbré</p>	<p>Gaufre au sucre</p>



Végétarien



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	Terrine de légumes 	Velouté de potiron 	Salade de pâtes tricolores 	Salade coleslaw 	Quiche au thon
PLAT PROTIDIQUE	Escalope de volaille au jus SV Dos de lieu au court bouillon	 Tartiflette végétarienne 	Rôti de porc à moutarde douce SV Filet de poisson sauce vierge	Filet de colin aux épices orientales 	de bœuf caramélisée SV Steak végétal
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois/carottes 	Salade verte	Fondue de poireaux à la crème 	Semoule au beurre 	Gratin de brocolis et de potiron
LAITAGE	Samos	petit filou	Tomme noire	Camembert	Yaourt nature
DESSERT	Fruit de saison et Manala 	Flan chocolat 	Crème caramel 	Gâteau aux yaourts 	Brownie

Végétarien

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 Noël
ENTREE	Salade de choux fleurs au curry 	Salade de lentilles aux échalotes 	Tartines chevre et miel 	Salade de chou blanc au jambon SV sans jambon 	APERTIF Jus d'orange BIO Terrine aux deux poissons sauce verte et blinis
PLAT PROTIDIQUE	Cuisse de poulet rôtie aux herbes de Provence SV Filet de poisson vapeur	Sauté de veau au chorizo SV Columbo de poisson	Quenelles de brochet 	 Sauce bolognaise ou sauce au thon	Emince de volaille ou filet de cabillaud sauce pain d'épices
ACCOMPAGNEMENT	Pomme noisette	Gratin de potimarron 	Riz pilaf 	Spaghettis	Rosti et fricassée de champignons
LAITAGE	Faiselle et dosette de sucre	Gouda	Fromage 1/2 sel	Vache qui rit	Duo de fromages
DESSERT	Fruit de saison	Chauson aux pommes	Ile flottante	 Compote de fruits	 Clementine, papillote et dessert de Noël Menu Noël

Végétarien

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