

semaine du 10 mars au 14 mars 2025



, le Chef vous propose








	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	SALADE DE BETTERAVES À L'ÉCHALOTE	SALADE DE POMMES DE TERRE À LA CIBOULETTE 	TERRINE DE CAMPAGNE CORNICHONS TERRINE DE POISSONS	SALADE DE CAROTTES	SOUPE DE LÉGUMES
PLAT PROTIDIQUE	ACCRAS DE MORUE SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE BŒUF (France) AUX PETITS OIGNONS CUBE DE COLIN AUX OIGNONS	PILONS DE POULET (France) TEX MEX NUGGETS DE BLÉ	DOS DE COLIN EN GRATIN	CHILI SIN CARNE
ACCOMPAGNEMENT	SEMOULE	HARICOTS VERTS	NAVETS BRAISÉS ET POMMES DE TERRE 	BROCOLIS 	RIZ
LAITAGE	YAOURT NATURE SUCRÉ	ÉDAM À LA COUPE	BUCHE DE CHEVRE	SAMOS	CAMEMBERT
DESSERT	KIWI	FLAN VANILLE	POIRE CRECHE PILON NATURE	TARTE FINE AUX POMMES ET CANELLE	MOUSSE CHOCOLAT ET COPEAUX

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN
La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais dans nos cuisines



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	TABOULÉ LIBANAIS (boulgour) 	POTAGE DE LÉGUMES DU MOMENT	MUFFIN TOMATE MOZZA	MÉLI MÉLO DE SALADES	PATÉ EN CROUTE RONDELLE DE SURIMI
PLAT PROTIDIQUE	ESCALOPE DE DINDE (France)VIENNOISE DOS DE COLIN À L'ANCIENNE	SAUCE BROCOLIS ET VACHE QUI RIT	POISSON MEUNIÈRE	FILET DE LIEU À LA CREME	GRATIN DE CHOU FLEUR ET PATATES DOUCES AU PARMESAN
ACCOMPAGNEMENT	HARICOTS BEURRE AU JUS	PENNE 	ÉPINARD HACHÉ 	PURÉE DE POMMES DE TERRE 	SALADE VERTE 
LAITAGE	PETIT FILOU	FROMAGE RAPÉ	SAINT NECTAIRE	BRIE	GOUDA À LA COUPE
DESSERT	CLÉMENTINE CRECHE + SAUCE	ILE FLOTTANTE ET GIGARETTE RUSSE	CHOU CHANTILLY CRECHE + SAUCE	CLAFOUTIS AUX POIRES	POMME

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN
La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais dans nos cuisines

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	SALADE D'EBLY 	SAUCISSON À L'AIL MACÉDOINE DE LÉGUMES	MAÏS EN SALADE 	SALADE DE CHOU CHINOIS AU MIEL 	GUACAMOLE ET TORTILLAS COCKTAIL DE JUS
PLAT PROTIDIQUE	FALAFELS SAUCE TOMATE	FEUILLETÉ AU SAUMON	CROISSANT JAMBON FROMAGE CROQUE TOMATE COMTÉ	POISSON CURRY COCO	SAUCISSE (France)DE TOULOUSE OMELETTE
ACCOMPAGNEMENT	CAROTTES D'ALSACE	HARICOTS PLATS PERSILLÉS 	SALADE VERTE	NOUILLES AUX LEGUMES	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE
LAITAGE	FROMAGE BLANC	COULOMMIERS	YAOURT À BOIRE	KIRI	TOMME GRISE
DESSERT	FRUIT DE SAISON	ANANAS AU SIROP CRECHE MACÉDOINE + SAUCE	GATEAU BASQUE	TARTE CHOCOLAT BLANC,ROMARIN ET MACADAMIA CRECHE SANS COCO SANS MACADAMIA	COMPOTE DE POMMES

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN
 La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais dans nos cuisines

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	COLESLAW	POTAGE DE LÉGUMES	TERRINE DE CAMPAGNE SALADE COMPOSÉE	RADIS EN SALADE (noir et rose)	CONCOMBRES BULGARE
PLAT PROTIDIQUE	OMELETTE SAUCE TOMATE	BOULETTES VÉGÉTALES AU CURRY	ÉMINCÉ DE BŒUF (France) AU PAPRIKA QUENELLE AU PARIKA	SAUTÉ DE POULET (France) À LA SAUGE MOULES A LA SAUGE	BRANDADE DE POISSON CRECY
ACCOMPAGNEMENT	PENNE	SEMOULE	PETITS POIS	RIZ SEMI COMPLET	SALADE VERTE
LAITAGE	REBLOCHON	TOMME NOIRE	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	VACHE QUI RIT
DESSERT	ANANAS FRAIS	BEIGNET FOURRÉ CHOCOLAT	MADELEINE AU CITRON CRECHE QUENELLE	BISCUIT MOELLEUX A LA RICOTTA CRECHE POISSON + SAUCE	FLAN CAMEL

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN
La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais dans nos cuisines

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	POIREAUX VINAIGRETTE MIMOSA	SALADE DE BETTERAVES À L'ÉCHALOTE 	SAUCISSON BRIOCHÉ ŒUF DUR	SALADE VERTE AUX OIGNONS FRITS (oignons à part)	SOUPE AU CHOUX
PLAT PROTIDIQUE	TARTE AUX FROMAGES	OMELLETTE ESPAGNOLE	PAUPIETTE DE VEAU (France) AU ROMARIN PAUPIETTE DU PECHEUR	DOS DE COLIN EN SAUCE	RISSOTO AUX DEUX JAMBON (France) RISSOTO DES LEGUMES DE SAISON
ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS 	PETITS POIS	CAROTTES 	PURÉE DE PATATES DOUCES 	
LAITAGE	ÉMMENTAL À LA COUPE	CARRÉ FRAIS	COMTÉ	CARRE DE L'EST	CANTENEIGE
DESSERT	YAOURT MIXÉ AUX FRUITS ET BISCUIT	SEMOULE AU LAIT	SALADE DE FRUITS FRAIS	BANANE	FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN
La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais dans nos cuisines







	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	OEUF DUR MAYONNAISE ALLÉGÉ 	SALADE VERTE	FRIAND À LA VIANDE FRIAND LÉGUMES 	AVOCATS, TOMATES ET RADIS EN SALADE	SALADE DE CHOU FLEUR CROQUANT
PLAT PROTIDIQUE	CORDON BLEU DE DINDE (France) POISSON PANÉ	LASAGNES ÉPINARD SAUMON	FILET DE HOKI À L'ANETH	CHEESE BURGER FISH BURGER	TORTELLINIS AUX FROMAGES SAUCE CREME
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES AU JUS		CROZETS	POMMES DE TERRE QUARTIER	
LAITAGE	KIRI	FROMAGE BLANC PISTACHE	AIL ET FINES HERBES	BRIE	FROMAGE RAPÉ
DESSERT	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT CRECHE + SAUCE	SABLÉ CITRON VERT MENU VERT	SOUPE DE POIRES AUX AGRUMES	DONUT CHOCOLAT	POMME

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN
 La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais dans nos cuisines



VACANCES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	FERIE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU SURIMI	POTAGE	RADIS ROSE BEURRE 1/2 SEL	TOMATES EN RONDELLES
PLAT PROTIDIQUE		FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE	NEMS AUX CREVETTES SAUCE TOMATE	ROTI DE PORC (France)PROVENCAL QUENELLE DE BROCHET	BRANDA DE POISSONS À L'HUILE D'OLIVE
ACCOMPAGNEMENT		CAROTTES À L'AIL DOUX 	RIZ BLANC 	FLAGEOLETS	SALADE VERTE
LAITAGE		YAOURT À BOIRE	TOMME BLANCHE	SAMOS	 YAOURT NATURE SUCRÉ
DESSERT		COMPOTE DE FRUITS	ÉCLAIR CHOCOLAT CRECHE POULET	 RIZ AU LAIT DE COCO PN VALDOIE CRECHE PAS DE COCO	BANANE

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN
La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais dans nos cuisines



Semaine du 28 avril au 2 mai , le chef vous propose



VACANCES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
PLAT PROTIDIQUE					
ACCOMPAGNEMENT					
LAITAGE					
DESSERT					

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN
La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais dans nos cuisines



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	HARICOTS BEURRE EN SALADE	CONCOMBRES ET RADIS EN CUBE	SALADE DE TOMATES ET BASILIC FRAIS	FÉRIÉ	CERVELAS CAROTTES RAPÉES
PLAT PROTIDIQUE	COUSCOUS VÉGÉTAL (légumes , pois chiches)	HACHÉ DE VEAU(France) GRATINÉ PANÉ VÉGÉTARIEN	NUGGETS DE POULET NUGGETS DE BLÉ		MOULES MARINIÈRE
ACCOMPAGNEMENT	SEMOULE PARFUMÉE	PURÉE 	SAUCE TOMATE RIZ AUX PETITS LÉGUMES		POMMES DE TERRE WEDGE
LAITAGE	CHEDDAR	YAOURT NATURE SUCRÉ	CANTADOU		CARRÉ DE L'EST
DESSERT	KIWI CRECHE PAS POIS CHICHE	QUATRE QUART FLEUR D'ORANGER CRECHE +COMPOTE	ANANAS ROTIS		RONDELLES DE BANANES SAUCE CHOCOLAT CRECHE SPAG/BOLO

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN
La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais dans nos cuisines