

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	ACCRAIS 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



newrest

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

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

**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