



semaine du 03 au 07 novembre 2025

le chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Rillette et ses condiments Salad'bar 3 choix			Taboulé à la menthe Salad'bar 3 choix
PLAT PROTIDIQUE	Cabillaud en sauce vierge Escalope viennoise	Normandin de veau grillé Brandade de morue		Plat "végé" Tortis aux petits légumes à la crème	Tranche de jambon Poisson du chef marinière
ACCOMPAGNEMENT	Flageolets cuisinés Haricots verts persillés	Choux romanesco Pommes de terre persillées		Tortis Poêlée de courgettes aux épices douces	Trio de légumes Ebly au jus
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitage			Assortiment de fromages et laitage	
DESSERT	Fruit de saison: poire Compotes variées	Pêches au sirop Fruit de saison: Orange		Fruit de saison: Pomme Îles flottantes	Pâtisserie du chef Fruit de saison: Kiwi



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

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 10 au 14 novembre 2025

le chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					Œuf dur mayonnaise
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de dinde Poisson sauce crustacés	Férié		Plat "végé" Riz Thaï (Mungo,bambou, sésame,ail ...) 	Salad'bar 3 choix Colin citron et huile d'olive Saucisses de Strasbourg
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre aux échalottes Pois chiches en sauce			Légumes asiatiques	 Fenouil braisé Boulgour
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitage			Assortiment de fromages et laitage	
DESSERT	Pot de crème à la vanille Fruit de saison : Raisin			Fromage blanc aux fruits rouges Fruit de saison : Orange	 Pomme Banane au chocolat



Recette
anti gaspi



Préparé par notre chef



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

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 17 au 21 novembre 2025

le chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade d'endives		Repas animation "Nomad", découverte du Mexique. Gacamole, tortillas	
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poisson Nuggets de poulet "plein filet"	Steak grillé Lieu noir à la crème		 Mole de volaille Poisson du chef aux piments doux	 Plat "végé" Parmentier de légumes
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée méridionale Beans à l'Américaine	 Jardinière de verdure Pommes sautées		Riz Tricolore de poivrons	Salade verte
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitage				Assortiment de fromages et laitage
DESSERT	Douceur velouté mixé Fruit de saison:Clémentine	Mousse au chocolat Fruit de saison:Banane		Fruit de saison Gateau " dulce de leche"	 Fromage blanc biscuité Fruit de saison:Pomme



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

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 24 au 28 novembre 2025

le chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Carottes râpées à l'orange Salad'bar 3 choix			Paté de campagne Salad'bar 3 choix
PLAT PROTIDIQUE	Pavé de merlu citronné 	Boulettes au jus de viande Pavé de merlu safrané		"Végé"Dahl de lentilles bicolores 	Pavé de colin Basquaise
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes Boulgour gourmand	Pennes au beurre Choux fleur aux herbes		Carottes à l'Indienne	Riz Haricots beurre
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitage			Assortiment de fromages et laitage	
DESSERT	Riz au lait	Fruit de saison: Poires		Fruit de saison:Clémentin Petit pot de crème pralinée	 Pudding du chef Fruit de saison:Pomme



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les diététiciennes de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN

En partenariat avec le GEMRCN

**newrest**
restauration