




semaine du 03 au 07 novembre 2025

le chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Rillettes 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 Iles 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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					Œuf dur mayonnaise Salad'bar 3 choix
PLAT PROTIDIQUE	 Cordon bleu de dinde Poisson sauce crustacés	Férié		 Plat "végé" Riz Thaï (Mungo, bambou, sésame, ail ...)	 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	 Fruit de saison : 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











semaine du 17 au 21 novembre 2025

le chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade d'endives Salad'bar 3 choix		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	 Poisson du chef aux piments doux	 Mole de volaille	 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:Clémentin e	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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Carottes râpées à l'orange			Paté de campagne
		Salad'bar 3 choix			Salad'bar 3 choix
PLAT PROTIDIQUE	 Pavé de merlu citronné Pilon de poulet tex mex	Boulettes au jus de viande Pavé de merlu safrané		 "Végé" Dahl de lentilles bicolors 	 Pavé de colin Basquaise Palette en sauce moutarde
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: Raisin	Fruit de saison: Poires Ananas au sirop		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

Fruit de saison conseillé GEMRCN



newrest
restauration