



Semaine du 31 au 06 Septembre 2026, la Cheffe vous propose

Sacré cœur roucas



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Salade de betteraves Salade Bar (3 choix)	
PLAT PROTIDIQUE				Cordon bleu de volaille Cœur de merlu à la crème de ciboulette	Colin pané Roti de veau à la moutarde
ACCOMPAGNEMENT				Coquillettes Carottes	Riz sauce tomate Poêlée de légumes
LAITAGE					Assortiment de fromages et laitages
DESSERT				Timbale de glace Fruit de saison	Ile flottante Fruit de saison

 Végétarien  Les Produits biologiques  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

newrest
restauration

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Radis à croquer Salade Bar (3 choix)			Taboulé Salade Bar (3 choix)
PLAT PROTIDIQUE	Dos de lieu sauce hollandaise Crêpe au fromage	Hamburger au bœuf Fish burger		couscous végétarien aux pois chiches	Nuggets de poulet Œuf brouillés aux herbes
ACCOMPAGNEMENT	Semoule Ratatouille	Frites Julienne de légumes		légumes du couscous	Torti Haricots beurre à la tomate
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages			Assortiment de fromages et laitages	
DESSERT	 Entremets caramel Compote de fruits	Liégeois vanille Fruit de saison		 Petit suisse aux fruits Fruit de saison	 Mousse noix de coco Fruit de saison



Végétarien



Les Produits biologiques



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



Semaine du 14 au 20 Septembre 2025, la Cheffe vous propose Sacré cœur roucas



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de tomates Salade Bar (3 choix)			Salade piemontaise Salade Bar (3 choix)
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de poulet au curry Filet de lieux sauce vierge	Raviolis aux légumes Rôti de bœuf		Plat végétarien Lasagne aux légumes	Cordon bleu Colin aux épices
ACCOMPAGNEMENT	Riz créole Petits pois	Pommes vapeur Epinard à la crème			Polenta crémeuse Carottes persillées
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages			Assortiment de fromages et laitages	
DESSERT	Gateau au yaourt et chocolat compote de fruits	Crème pistache Fruit de saison		Cookies aux chocolats Fruit de saison	tarte aux pommes Fruit de saison



Végétarien



Les Produits biologiques



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

newrest
restauration

	LUNDI	MARDI CIVILIZA MESOPOTAMIE	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de concombres et pois chiches Salade Bar (3 choix)			Crudités Salade Bar (3 choix)
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de bœuf aux olives Accras de morue	Emince de volaille Filet de colin sauce citron		Galette végétarienne	Dos de lieu sauce hollandaise Nuggets de poulet
ACCOMPAGNEMENT	Macaroni Haricots beurre persillés	Boulgour Julienne de légumes aux oignons		Riz pilaf aux oignons Tomates provençales	Purée de pomme de terre Poêlée de légumes
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages			Assortiment de fromages et laitages	
DESSERT	Flamby chocolat Fruit de saison	Crème caramel Fruit de saison		 Mousse à la mangue Gaufre au sucre	 Panna cotta aux fruits rouges Fruit de saison



Végétarien



Les Produits biologiques



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