Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 02 au 08 Novembre 2026, la Cheffe vous propose Sacré cœur Roucas

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		**Crudités** Salade Bar		**Crudités** Salade Bar	
PLAT PROTIDIQUE	**Cordon bleu de volaille** Poisson bordelaise	**Boulettes de bœuf sauce tomates** Filet de poisson sauce vierge		**Sauté de volaille** dos de lieu	**Parmentier de colin** Pilon de poulet mariné
ACCOMPAGNEMENT	**Purée de pomme de terre** Brocolis	**Semoule aux épices** Poêlée de Légumes		**Riz** Haricot vert Basilic	**Farfalles** Poêlée de champignons
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages				Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Liégeois chocolat **Fruit de saison**	**Crumble pomme** Fruit de saison		gâteaux au chocolat de la cheffe **Fruit de saison**	**Mousse à la noix de coco** Fruit de saison

Végétarien | Les Produits biologiques | Le produit maison "Simple et bon" | Les produits locaux | Plats méditerranéen

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

Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 09 au 15 Novembre 2026,la Cheffe vous propose Sacré cœur Roucas

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		**Crudités** Salade Bar		**Crudités** Salade Bar	
PLAT PROTIDIQUE	**Merlu** Cœur de merlu sauce aïoli	**Sauté de volailles et au curry** Dos de lieu sauce beurre blanc		**Paupiette de veau** dos de cabillaud en sauce	**Nuggets de poissons** Roti de porc à la moutarde
ACCOMPAGNEMENT	**Pommes de terre persillées** Salsifis à la crème	**Blé créole** **Butternut rôtie**		Légumes d'automne **Semoule**	Coquillettes sauce tomates **Carottes vichy**
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages				Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	**Pain perdu** Fruit de saison	Crème vanille **Fruit de saison**		Flanby **Fruit de saison**	gâteau de la cheffe fruit de saison

Végétarien | Les Produits biologiques | Le produit maison "Simple et bon" | Les produits locaux | Plats méditerranéen

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

Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 16 au 22 Novembre 2026, la Cheffe vous propose Sacré cœur Roucas

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		**Crudités** Salade Bar		CIVILIZA	**Crudité** Salade Bar
PLAT PROTIDIQUE	**Filet de saumon beurre blanc**	**Raviolis aux légumes** Dos de lieu sauce basilic		**ragout de bœuf** poisson	**Nuggets de poulet** Sauté d'agneau au thym
ACCOMPAGNEMENT	**Frites** **Haricots beurre persillés**	**Lentilles** **Endives à l'orange**		boulgour **légumes anciens**	**Purée de pomme de terre** **carottes sautées**
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages				Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Eclair aux chocolats **Fruit de saison**	**compotes variées** Fruit de saison		Crème pistache **fruit de saison**	**gâteau de la cheffe** Fruit de saison

Végétarien — Les Produits biologiques — Le produit maison "Simple et bon" — Les produits locaux — Plats méditerranéen

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

Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 23 au 29 Novembre 2026,la Cheffe vous propose Sacré cœur Roucas

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		**Crudités** Salade Bar		**Crudités** Salade Bar	
PLAT PROTIDIQUE	**Sauté de bœuf aux olives** Filet de colin sauce tomates	**Escalope de poulet panée** Poisson sauce bordelaise		**Boulette d'agneau aux épices** Brochette de lieu aux épices	**Sauce bolognaise** Sauce fruit de mer
ACCOMPAGNEMENT	**Riz créole** **Juliennes de légumes persillées**	**Gratin de chou fleur** **Blé tendre**		**Semoule** **Légumes à couscous**	**Spaghetti** **Epinards à la crème**
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages				Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Liégeois vanille **Fruit de saison**	**Flanby chocolat** Gaufre au sucre		Cookie choco caramel **Fruit de saison**	fruit de saison **Mousse à la fraise**

Végétarien | Les Produits biologiques | Le produit maison "Simple et bon" | Les produits locaux | Plats méditerranéen

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