



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Espagne	VENDREDI
ENTREE	salade frisée croutons Carottes râpées Rosette Radis croque sel	Salade verte bio, maïs et croutons Guacamole du chef sur Toast Carottes râpées au citron Bruchetta au fromage	Salade Niçoise Terrine de la mer Chou rouge Tomates mozza	Salade Haricots verts Melon d'Espagne Salade de pommes de terre bio persillée Chorizo	Salade coslow Radis croque sel Rosette Toast tapenade
PLAT PROTIDIQUE	Colombo de porc Cordon bleu Poisson meunière	Saumon creme basilic Pates bolognaise Favette sauce marchand de vin	Peche du jour Nems au poulet Raviolis de boeuf	Paella Filet de poisson frais selon arrivage Poisson pané	Filet de dorade royale Omelette à la ciboulette Boulettes de bœuf
ACCOMPAGNEMENT	Frites Haricots beurre	Pates Chou fleur sautés	Tagliatelle poireaux	Riz bio Carottes fraîches persillées	Boulgour Epinards
LAITAGE	Emmental / Reblochon / Fromage ail et fine herbes / Yaourt Arome / Fromage blanc	Comté / Reblochon / Fromage ail et fine herbes / Yaourt Nature / Fromage blanc	Livarot/ Emmenta/ /Petit basque /Yaourt à la fraise/ Yaourt nature sucré	Fromage blanc / Petit suisse aromatisé / Yaourt Nature / Vache qui rit / Cantal	Yaourt de la ferme / Petit Suisse / Pont évêque /Samos / Emmental
DESSERT	Entremet Pistache Salade de fruit Ile flottante Fromage blanc creme de marron fruit frais	Tarte banane chocolat Cocktail de fruits Mousse a la fraise Semoule au lait de coco Fruit de saison	Salade de fruits Gateau au yaourt Pomme d'Amour Tarte au pommes Fruit de saison	Salade de fruits frais Entremet vanille Churros Fromage blanc Poire caramélisée Produits locaux	Fruit bio Tarte ardechoise Mirabelles au sirop Crème pistache Mousse a la mangue

Végétarien Bio

La recette du chef Ferme de Cœur

Pêche durable MSC

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

Menu Oriental

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<p><b>Macédoine de légumes</b></p> <p>Salade Océane</p> <p>Salade de boulgour au parmesan et tomates cerise</p> <p>Œufs mimosas</p>	<p><b>Salade concombres tomates fêta</b></p> <p>Carottes rapées</p> <p>Salade de lentilles aux échalotes</p> <p>Bruchetta Napolitaine</p>	<p>Gaspacho</p> <p>Bruchetta Emmental</p> <p>Mousse de légumes</p> <p>Melon / jambon de pays</p>	<p>Soupe Chorba du chef</p> <p>Cèleri frais rémoulade</p> <p>Rillettes de thon Gressin</p> <p><b>Carottes râpées fraîches bio</b></p>	<p><b>Crudités bio</b> en chips mayonnaise citron</p> <p><b>Mousse de foie</b></p> <p>Gaspacho verte au <b>concombre</b> et menthe</p> <p>Salade aux croûtons</p>
PLAT PROTIDIQUE	<p><b>Roti de veau sauce chasseur</b></p> <p>Quenelle nature</p> <p>Poisson frais</p>	<p><b>Pates a la carbonara</b></p> <p>Andouillette grillée</p> <p>Poisson frais</p>	<p>Normandin de veau</p> <p>Saucisson brioc</p>	<p><b>Tajine d'agneau aux pruneaux (Origine France)</b></p> <p>Feulleté au fromage</p> <p>Poisson frais</p>	<p><b>Beignet de calamar</b></p> <p>Rosbeef au jus</p> <p>Pilon de poulet tex mex</p>
ACCOMPAGNEMENT	<p><b>Frites</b></p> <p>Endives braisées</p>	<p>pates/fenouil</p>	<p><b>riz thai</b></p> <p>Julienne de légumes frais</p>	<p><b>Semoule fine bio</b></p> <p><b>Légumes du tajine</b></p>	<p><b>Petit pois carottes</b></p> <p>Polenta</p>
LAITAGE	<p>Brie / Babybel / Canta frais / Yaourt Nature / Fromage blanc</p>	<p>Fromage blanc / Yaourt aromatisé / Petit suisse / Biche Pilat / Vache Picon</p>	<p>Livarot/ Emmental/ /Petit basque /Yaourt à la fraise/ Yaourt nature sucré</p>	<p>Fromage blanc / Petit suisse aromatisé / Yaourt Nature / Vache qui rit / Cantal</p>	<p>Yaourt de la ferme / Petit Suisse / Pont évêque /Samos / Emmental</p>
DESSERT	<p>Entremet pistache</p> <p>Coupe de banane chantilly</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Fromage blanc coulis de fruits rouges</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p><b>Salade de fruits parfumée à la menthe</b></p> <p>Mousse au chocolat du chef</p> <p>Entremet vanille</p> <p>Fromage blanc creme de marron</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Fruit</p> <p>Yaourt de la ferme de la Vallat</p> <p>Crêpe (chocolat, sucre, confiture...)</p> <p>Poire au sirop</p> <p>Kiwis au sucre</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Gateau chocolat</p> <p>Mousse a la fraise</p> <p>Pruneaux au thé</p> <p><b>Coupe de fromage blanc coulis de date</b></p> <p>Produits locaux</p>	<p><b>Compote de fruits meringuée</b></p> <p>Yaourt aux morceaux de fruits</p> <p>Crème vanille du chef</p> <p>Pudding</p> <p><b>Fruit bio</b></p>

 Végétarien

 Les Produits biologiques

 La recette du chef

 Ferme de Cœur

 Produits locaux

 Pêche durable MSC

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététicienne de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN  
En gras, choix conseillé GEMRCN



Semaine du 13 au 17 Mars 2023, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREE</b>	<b>Carotte rapées</b> Rilette de porc et toast grillé Concombre à la menthe Laitue bio vinaigrette, emmental	<b>Salade de Coleslaw</b> Taboulé aux raisins secs Hourmous du chef Champignons à la grecque	Terrine à l'ancienne Salade aux croustons Méli-mélo de melon et mozza Salade de chèvre chaud	<b>Gasnacno de tomates bio</b> Tarte provençale Salade Océane Salade de pâtes et mozzarella perles Alpina*	<b>Menu Alsacien</b> Jambon blanc cornichon Crudités bio en chips mayonnaise citron Salade de pommes de terre cornichon et cervelas <b>Fiammekueche du chef</b>
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	Croque madame Steak de boeuf de boeuf poelé (Origine France) Poisson meunière et citron	<b>Omelette au fromage</b> Palette a la Diable (Origine France) Filet de poisson	brochette (terre&mer)de poisson et chorizo Saucisson Obernois	<b>Chili con carné</b> Feuilleté fromage Filet de poisson	<b>Choucroute garnie</b> Rable de lapin à la crème Saumonette a la creme basilic
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Champignons <b>Frites</b>	<b>Légumes à la Basquaise</b> <b>Pennes rigatta</b>	couscous aux raisins Emincé de petits legumes	Riz <b>Epinards bio à la creme</b>	Pomme vapeur <b>Blettes sautées</b>
<b>LAITAGE</b>	Fromage blanc / Petit suisse aromatisé / Yaourt Nature / Bleu / Edam	Yaourt de la ferme / Petit Suisse / Pont évêque / Gouda / Emmental	Livarot/ Emmenta/ Beaufort/Petit basque/Yaourt à la fraise/ Yaourt nature de ferme	Fromage blanc / Yaourt aromatisé / Petit suisse / Brie / carré frais	Tome blanche / Monster / Saint morêt / Yaourt Nature / Fromage blanc
<b>DESSERT</b>	Fruit bio de saison <b>Melon</b> Entremet pistache Salade de fruits frais Smoothie banane	Entremet pistache Crumble aux pommes-poires Pruneaux au sirop Danette® au chocolat <b>Panna cotta au coulis de fruits jaune</b> La recette du chef	compote fruits Fruit Salade de fruits exotique Tarte chocolat banane Fiadone	Fromage blanc au miel Entremet vanille Churros Salade d'agrumes <b>Pomme au four</b>	Entremet vanille Poires au sirop Crepe au chocolat Crème caramel du chef <b>Fruit de saison</b>
	Végétarien	Les Produits biologiques	La recette du chef	Ferme de Cœur	Produits locaux Pêche durable MSC

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu USA	Menu Zéro Déchet
ENTREE	Poké bowl du chef Carottes râpées bio citronnées Flan de légumes aux épices Œufs mimosas	Radis bio au beurre Salade de haricots rouges tomates épicés Tarte aux maroilles du chef Bruchetta au thon	Rossette Accras Quiche aux légumes Salade verte et son toast de saumon	Salade au bacon Tranche de pâté et cornichons Salade de Coleslaw Muffin au saumon	Crudités bio en chips mayonnaise citron Salade de riz niçoise Salade de mâche aux croûtons Courgettes râpées bio citronnées
PLAT PROTIDIQUE	Poulet Roti (Origine France) Sauté de Veau Marengo (Origine France) Poisson frais	Raviolis de bœuf sauce tomate Sauté de dinde au curry (Origine France) Poisson frais	pizza fromage chiche kebab Poisson frais	Cheese burger Pintade roti Poisson du jour	Quenelle tomate gratinée Porc lait de coco (Origine France) Filet de bar (Origine France)
ACCOMPAGNEMENT	Pommes allumettes Chou fleur	Papillons Epinards	Gnocchis Blanc de poireaux persillés	Patatoes Julienne de légumes de saison	Boulgour Haricots beurre bio en persillade
LAITAGE	Yaourt de la ferme / Petit Suisse / Chèvre / Reblochon / Emmental	Fromage blanc / Petit suisse aromatisé / Yaourt Nature / Camembert / Edam	Livarot/ Emmental/ /Petit basque /Yaourt à la fraise/ Yaourt nature sucré	Fromage blanc / Petit suisse aromatisé / Yaourt Nature / Vache qui rit / Cantal	Yaourt de la ferme / Petit Suisse / Pont évêque /Samos / Emmental
DESSERT	Beignet pomme Mousse coco Salade de fruits frais Ananas rôtie au miel Litchi sirop	Fruit bio Meringue au chocolat du chef Ecrasé de pommes à la cannelle du chef Compote de fruits smoothie banane	Chou pâtissier au chocolat Yaourt de la ferme de la Vallat Liegeois Crumble de fruits Fruit bio	Fruit bio Apple pie Fromage blanc straciatella Clafoutis aux fruits du chef Flan aux œufs du chef	Fruit bio Marbré du chef Cocktail de fruits Smoothie de fruits du chef Méli Mélo de fruits en coupelle comestible
	Végétarien	Les Produits biologiques	La recette du chef	Ferme de Cœur	Produits locaux
					Pêche durable MSC

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
ENTREE	Bruschetta fromage	Betteraves persillées	Salade verte et sa tapenade	<b>Repas Savoyard</b> Salade de petits pois et chorizo	Crudités bio en chips mayonnaise citron	
	Pamplemousse au sucre	Salade verte mimolette	Œuf mimosa		Cookies Savoyard	Céleri râpés
	Macédoine de légumes mayonnaise au curry	Tarte provençale du chef	Carottes rapées		Tranche de Jambon cru	Accras de morue
	Œufs mimosas	Bruchetta au thon	Smoothie de légumes		Salade bio Savoyarde	Mousse de foie
PLAT PROTIDIQUE	Steak haché de boeuf	Cote de porc sauce charcutiere (Origine France)	Tarte provençale	Tartiflette	Poisson pané	
	Blanquette de dinde	Lapin moutarde	Raviolis aux fromage épinards	Poisson du jour	Sauté de boeuf bœuf	
	Pavé de thon	Gratin de poisson		Feuilleté croisillon emmental	Poisson du jour	
ACCOMPAGNEMENT	Frites	Pates	Ebly	Pomme vapeur	Gratin de poireaux du chef	
	Gratin dubarry	Petits pois	Courgettes	Macédoine de petits legumes	Semoule bio	
LAITAGE	Fromage blanc / Yaourt aromatisé / Petit suisse / Camembert / Vache Picon	Compté / Reblochon / Fromage ail et fine herbes / Yaourt Nature / Fromage blanc	Livarot/ Emmental/ /Petit basque /Yaourt à la fraise/ Yaourt nature sucré	Fromage blanc / Petit suisse aromatisé / Yaourt Nature / Vache qui rit / Cantal	Yaourt de la ferme / Petit Suisse / Pont évêque /Samos / Emmental	
DESSERT	Banane bio	Compote de fruits	Fruit	Fruit bio	Tarte fine aux pommes du chef	
	Riz au lait du chef	Mousse de fruits rouge	Tarte à myrtilles	Gâteau de Savoie du chef	Mirabelles au sirop	
	Salade de fruits frais	Entremet vanille	Salade d'agrumes	Poire sauce caramel	Entremet a la pistache	
	Fromage blanc creme de marron	Gâteau au chocolat du chef et sa crème anglaise	Cookie	Fromage blanc au coulis de fraise	Salade de fruits frais	
	Fruit bio	Fruit	Crepe au sucre	Salade de fruits	Fruit	



Végétarien



Les Produits biologiques



La recette du chef



Ferme de Cœur



Produits locaux



Pêche durable MSC

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI menu oriental	VENDREDI
ENTREE	<p> Concombre tomate feta</p> <p>Mousse de betteraves au chèvre du chef </p> <p> Tarte mediterraneenne du chef</p> <p> Œufs mimosas </p>	<p> Salade de lentilles</p> <p>Guacamole du chef sur Toast </p> <p> Carottes râpées au citron</p> <p> Tomate concombre mozzarella </p>	<p> Sardine a l'huile </p> <p> Salade epinard vinaigrette</p> <p> Feuilleté de fromages</p> <p>Tomates mozza </p>	<p> Taboulé</p> <p>pois chiche aux oignons </p> <p>Chorba </p>	<p> Oeuf mayonnaise</p> <p>Melon d'Espagne</p> <p> Salade pates et thon</p> <p> Cake aux deux Olives du chef </p>
PLAT PROTIDIQUE	<p> Cordon bleu </p> <p>Colombo de porc </p> <p> Poisson du jour</p>	<p> Pates bolognaise </p> <p> Roti de veau sauce chasseur </p> <p> Poisson bordelaise </p>	<p> Poisson meuniere</p> <p>Kebab</p>	<p> Couscous poulet / merguez </p> <p>poisson du jour</p>	<p>roti de bœuf en sauce </p> <p>Omelette à la ciboulette</p> <p> Beignet de calamar (Origine France) </p>
ACCOMPAGNEMENT	<p> Frites </p> <p> Carottes </p>	<p> Pates</p> <p> Chou fleur sautés </p>	<p>Pomme sautées</p> <p> Gratin de legumes </p>	<p> Couscous </p> <p> LEGUMES </p>	<p>Boulgour</p> <p> Poireaux bio </p>
LAITAGE	<p>Fromage blanc / Yaourt aromatisé / Petit suisse / Camembert / Vache Picon</p>	<p>Compté / Reblochon / Fromage ail et fine herbes / Yaourt Nature / Fromage blanc</p>	<p>Livarot/ Emmenta/ /Petit basque /Yaourt à la fraise/ Yaourt nature sucré</p>	<p>Livarot/ Emmenta/ /Petit basque /Yaourt à la fraise/ Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt de la ferme / Petit Suisse / Pont évêque /Samos / Emmental</p>
DESSERT	<p> Ile flottante</p> <p> Bioche perdue</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Compote de fruits</p> <p> Fruit bio </p>	<p> Crepe confiture</p> <p>Cocktail de fruits </p> <p> Mousse au nougat</p> <p>Semoule au lait de coco </p> <p> Fruit de saison </p>	<p> Salade de fruits </p> <p> Entremet vanille </p> <p> Spina cotta fruits rouge </p> <p> Tarte au citron </p> <p> Fruit de saison </p>	<p> smoothie banane cacao </p> <p>Salade de fruits </p> <p> Crepe au chocolat </p> <p> Gateau miel </p> <p> Fruit bio </p> <p> BIO </p>	<p> Fruit bio </p> <p> Tarte aux pommes du chef </p> <p>Mirabelles au sirop</p> <p>Crème pistache</p> <p> Mousse de fraise Tagada* du chef </p> <p> Pêche durable MSC </p>
	Végétarien	Les Produits biologiques	La recette du chef	Ferme de Cœur	

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu grecque	VENDREDI
ENTREE	<p><b>Macédoine de légumes</b></p> <p> Salade Océane</p> <p>Salade de boulgour au parmesan et tomates cerise</p> <p>Œufs mimosas </p>	<p><b>Salade concombres tomates fêta</b></p> <p>Carottes rapées</p> <p>Salade de lentilles aux échalotes</p> <p>Bruchetta Napolitaine </p>	<p>Gaspacho </p> <p>Bruchetta Emmental</p> <p> Mousse de légumes</p> <p>Melon et jambon de pays</p>	<p>Champignons a la grecque </p> <p>Tarama</p> <p>Feuille de vignes </p> <p><b>Carottes râpées fraîches bio</b> </p>	<p> Crudités bio en chips mayonnaise citron</p> <p><b>Mousse de foie</b></p> <p> Gaspacho verte au concombre et menthe </p> <p> Quiche Lorraine</p>
PLAT PROTIDIQUE	<p> <b>Roti de veau</b></p> <p> Croque monsieur</p> <p> Poisson frais</p>	<p><b>Lasagne Végétarienne du chef</b> </p> <p><b>Lasagne Bolognaise du chef (Viande Haché Française)</b> </p> <p>Poisson frais </p>	<p>Poisson frais</p> <p>Gardianne </p> <p>Poisson frais </p>	<p><b>Moussaka</b></p> <p>Epaule d'agneau rotie</p> <p>Poisson frais </p>	<p><b>Escalope de volaille a la creme</b> </p> <p>Calamar a l'armoricaine</p> <p>Poisson du jour</p>
ACCOMPAGNEMENT	<p><b>Frites</b></p> <p> Carottes bio à l'ail </p>	<p> <b>Fenouil</b> </p> <p>Macaroni </p>	<p> <b>Linguines</b> </p> <p>Julienne de légumes frais </p>	<p> <b>Boulogour au curcuma</b></p> <p><b>Cotes de blettes</b> </p>	<p><b>Salade verte bio</b> </p> <p><b>Riz de camargue</b> </p>
LAITAGE	<p>Brie / Babybel / Canta frais / Yaourt Nature / Fromage blanc</p>	<p>Fromage blanc / Yaourt aromatisé / Petit suisse / Biche Pilat / Vache Picon</p>	<p>Livarot/ Emmental/ /Petit basque /Yaourt à la fraise/ Yaourt nature sucré</p>	<p>Fromage blanc / Petit suisse aromatisé / Yaourt Nature / Vache qui rit / Cantal</p>	<p>Yaourt de la ferme / Petit Suisse / Pont évêque /Samos / Emmental</p>
DESSERT	<p> Île flottante du chef</p> <p> Coupe de framboises chantilly</p> <p>Salade de fruits frais </p> <p> Gâteau à l'ananas du chef</p> <p> <b>Fruit bio</b> </p>	<p><b>Salade de fruits parfumée à la menthe</b> </p> <p>Mousse au chocolat du chef </p> <p>Compote a boire </p> <p> Tarte aux pomme </p> <p> <b>Fruit bio</b> </p>	<p>Fruit</p> <p>Yaourt de la ferme de la Vallat </p> <p>Crêpe (chocolat, sucre, confiture...) </p> <p>Banane au chocolat</p> <p>Figues au sucre</p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Entremet pistache </p> <p> Cookies</p> <p>Pruneaux au thé</p> <p><b>Coupe de fromage blanc coulis de date</b> </p> <p>Produits locaux </p>	<p><b>Compote de fruits meringuée</b></p> <p> Yaourt aux morceaux de fruits</p> <p> Crème brûlée du chef </p> <p> Tarte aux carambars* du chef </p> <p> <b>Fruit bio</b> </p>
	<p> Végétarien</p> <p> Les Produits biologiques</p>	<p> La recette du chef</p> <p> Ferme de Cœur</p>	<p> Ferme de Cœur</p>	<p> Produits locaux</p> <p> Pêche durable MSC</p>	<p> Pêche durable MSC</p>

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN