

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Lyonnais	VENREDI
ENTREE	Salade de tomates bio Mousse de betteraves au chèvre du chef Quiche au fromage du chef Œufs coquille frais	Salade verte bio, maïs et croûtons Guacamole du chef sur Toast Carottes râpées au citron Pizza au thon	Salade Niçoise Terrine de légumes maison Feuilleté de fromages Tomates mozza	Salade Lyonnaise Radis croque sel Salade de pommes de terre bio persillée Saucisson beurre	Crudités bio en dips mayonnaise citron Melon selon arrivage Ratatouille froide du chef Cake aux deux Olives du chef
PLAT PROTIDIQUE	Chipolatas grillées (Origine France) Emincé de poulet (Origine France) Colin au four	Filet de poisson frais sauce citron Gigot d'Agneau au jus corsé Sauté de bœuf (Origine France)	Filet de truite aux amandes Rôti de porc aux poivrons Emincé de Volaille aux herbes	Quenelles sauce Aurore Filet de poisson frais selon arrivage Saucisson brioché (Origine France)	Crumble de poisson du chef Omelette à la ciboulette Sauté de veau aux herbes (Origine France)
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pommes de terre fraîches Courgettes bio persillées	Pâtes Alpina* Brocolis bio sautés	Tagliatelle Haricot vert	Riz bio blanc Carottes fraîches persillées	Boulgour Tomates bio à la provençale
LAITAGE	Fromage blanc / Yaourt aromatisé / Petit suisse / Camembert / Vache Picon	Compté / Reblochon / Fromage ail et fine herbes / Yaourt Nature / Fromage blanc	Livarot/ Emmental/ Beaufort/Petit basque /Yaourt à la fraise/ Yaourt nature de ferme	Fromage blanc / Petit suisse aromatisé / Yaourt Nature / Neufchâtel / Cantal	Yaourt de la ferme / Petit Suisse / Pont évêque / Morbier / Emmental
DESSERT	Cône glacé Brownies aux noix du chef Danette® vanille Compote de fruits Fruit bio	Cookies aux pépites de chocolat du chef Cocktail de fruits Brochette de fruits au chocolat Semoule au lait de coco Fruit de saison	Salade de fruits Rose des sables Pomme d'Amour Tarte au citron Fruit de saison	Salade de fruits frais Donuts Liégeois au chocolat Tarte à la praline du chef Poire caramélisée	Fruit bio Tarte tatin du chef Mirabelles au sirop Crème pistache Mousse de fraise Tagada® du chef



Végétarien



Les Produits biologiques



La recette du chef



Produits locaux



Pêche durable MSC



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	VENREDI
ENTREE	Macédoine de légumes Salade Océane Salade de boulgour au parmesan et tomates cerise Tartine à la provençale	Salade concombres tomates féta Pastèque Salade de lentilles aux échalotes Allumette au fromage du chef	Gaspacho Bruchetta Mousse de légumes Melon et jambon de pays	Soupe Chorba du chef Cèleri frais rémoulade Rillettes de thon Gressin Carottes râpées fraîches bio	Courgettes râpées bio sauce fromage blanc Mousse de foie Gaspacho vert au concombre et menthe Quiche Lorraine
PLAT PROTIDIQUE	Poulet à l'Italienne (aubergines, parmesan) (Origine France) Rôti de porc au thym (Origine France) Filet de Merlu sauce du chef	Lasagne Végétarienne du chef Lasagne Bolognaise du chef (Viande Haché bio Française)	Suprême de volaille Gardianne Poisson à l'aoïli	Tajine d'agneau au citron confit (Origine France) Tajine de bœuf aux épices (Origine France) Tajine de poisson citron confit	Bouchée de poisson façon à la Reine Rosbeef Bouchée à la reine Garnie (Origine France)
ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur fraîches Haricots verts bio à l'ail	Lasagne saumon épinards du chef	Riz de camargue Julienne de légumes frais	Semoule fine bio Légumes du tajine	Salade verte bio Riz
LAITAGE	Brie / Babybel / Canta frais / Yaourt Nature / Fromage blanc	Fromage blanc / Yaourt aromatisé / Petit suisse / Biche Pilat / Vache Picon	Livarot/ Emmental/ Beaufort/Petit basque /Yaourt à la fraise/ Yaourt nature de ferme	Yaourt de la ferme / Petit Suisse / Pont évêque / Chèvre / Emmental	Fromage blanc / Petit suisse aromatisé / Yaourt Nature / Beaufort / Cantal
DESSERT	Ile flottante praliné du chef Coupe de fraises chantilly Poire caramélisée du chef Gâteau à l'ananas du chef Fruit bio	Salade de fruits parfumée à la menthe Mousse au chocolat du chef Bâtonnet glacé Fondant au chocolat du chef Fruit bio	Fruit Yaourt de la ferme de la Vallat Crêpe (chocolat, sucre, confiture...) Banane au chocolat Fraises et chantilly	Fruit de saison Liégeois à la vanille Petite Madelaine du chef Pruneaux au thé Coupe de fromage blanc coulis de date	Compote de fruits meringuée Yaourt aux morceaux de fruits Crème brûlée du chef Tarte aux carambars® du chef Fruit bio

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

Menu Alsacien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	Wrap du chef Rillettes de porc et toast grillé Concombre à la menthe Laitue bio vinaigrette, emmental	Salade de Coleslaw Taboulé aux raisins secs Houmous du chef Champignons à la grecque	Terrine à l'ancienne Nems et salade verte Méli-mélo de melon et mozza Salade de chèvre chaud	Gaspacho de tomates bio Clafoutis de chèvre Salade Océane Salade de pâtes et mozzarella perles Alpina®	Jambon blanc cornichon Salade bio Alsacienne Salade de pommes de terre cornichon et cervelas Flammekueche du chef
PLAT PROTIDIQUE	Osso Bucco (Origine France) Sauté de porc aux olives (Origine France) Poisson meunière et citron	Eminé de volaille (Origine France) Sauté de bœuf (Origine France) Filet de poisson frais selon arrivage	Paëlla Steak Haché brochette (terre&mer) de poisson et chorizo	Rôti de bœuf (Origine France) Œufs béchamel Filet de poisson frais selon arrivage	Choucroute de la mer Rab de lapin à la crème Choucroute garnie (Origine France)
ACCOMPAGNEMENT	Tagliatelles Ratatouilles fraîches	Légumes à la Basquaise Riz bio pilaf	Riz Emincé de poivrons et aubergines	Frites Epinards bio à la béchamel	Semoule bio Courgettes sautées
LAITAGE	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
DESSERT	Fruit bio de saison Tranche de pastèque Rose des sables Crème spéculos Compotée de fraises	Fruit de saison Crumble aux pommes-poires Pruneaux au sirop Danette® au chocolat Panna cotta au coulis de fruits jaune	Meringue Fruit Salade de fruits exotique Tropicane Panna cotta	Fruit de saison Tiramisu du chef Flan pâtissier du chef Salade d'agrumes Pomme cœur Nutella®	Sorbet glacé Cerises au sirop l'arte Alsacienne aux fruits du chef Crème caramel du chef Fruit de saison

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 Menu Hawaïen	MARDI Recette des ch'tis	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Menu Zéro Déchet
ENTREE	<p>Poké bowl du chef</p> <p>Carottes râpées bio citronnées</p> <p>Flan de légumes aux épices</p> <p>Pizza Hawaïenne</p>	<p>Radis bio au beurre</p> <p>Salade de haricots rouges tomates épicés</p> <p>Tarte aux maroilles du chef</p> <p>Œuf mayonnaise</p>	<p>Rossette</p> <p>Accras</p> <p>Quiche aux légumes</p> <p>Salade verte et son toast de saumon</p>	<p>Melon</p> <p>Tranche de pâté et cornichons</p> <p>Salade de chèvre chaud</p> <p>Tombée de poivrons frais</p>	<p>Salade de chou blanc au sésame</p> <p>Salade de riz niçoise</p> <p>Salade de mâche aux croûtons</p> <p>Courgettes râpées bio citronnées</p>
PLAT PROTIDIQUE	<p>Poulet Huli-Huli (Origine France)</p> <p>Emince de bœuf pimenté (Origine France)</p> <p>Crevettes à l'Hawaïenne</p>	<p>Boulette de carottes, halloumi, aneth du chef</p> <p>Filet de poisson aux agrumes (pêche du jour)</p> <p>Rôti de veau (Origine France)</p>	<p>Fajitas de poulet ou bœuf et son accompagnement</p> <p>Navarin d'agneau</p> <p>Poisson du jour</p>	<p>Moussaka de bœuf (Viande hachée bio)</p> <p>Agneau provençale</p> <p>Moussaka de poisson</p>	<p>Colombo de poisson</p> <p>Colombo de porc (Origine France)</p> <p>Emincé de volaille aux herbes (Origine France)</p>
ACCOMPAGNEMENT	<p>Riz bio</p> <p>Légumes rôtis au paprika</p>	<p>Tortis au beurre</p> <p>Courgettes fraîches sautées</p>	<p>Spaghetti</p> <p>Carottes et pomme de terre</p>	<p>Blé</p> <p>Julienne de légumes de saison</p>	<p>Pommes grenailles</p> <p>Haricots beurre bio en persillade</p>
LAITAGE	<p>Yaourt de la ferme / Petit Suisse / Chèvre / Reblochon / Emmental</p>	<p>Fromage blanc / Petit suisse aromatisé / Yaourt Nature / Camembert / Edam</p>	<p>Livarot/ Emmenta/ Beaufort/Petit basque /Yaourt à la fraise/ Yaourt nature de ferme</p>	<p>Tome grise / Fromage ail et fins herbe / Saint Nectaire / Yaourt Nature / Fromage blanc</p>	<p>Fromage blanc / Yaourt aromatisé / Petit suisse / Saint Nectaire / Babybel</p>
DESSERT	<p>Beignets Malasadas</p> <p>Mousse coco</p> <p>Fruit bio</p> <p>Ananas rôtie au miel</p> <p>Litchi frais</p>	<p>Fruit bio</p> <p>Meringue au chocolat du chef</p> <p>Ecrasé de pommes à la cannelle du chef</p> <p>Compote de fruits</p> <p>Crumble de fruits jaunes du chef</p>	<p>Chou pâtissier au chocolat</p> <p>Yaourt de la ferme de la Vallat</p> <p>Liegeois</p> <p>Crumble de fruits</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Fruit bio</p> <p>Abricot pâtissier</p> <p>Fromage blanc straciattella</p> <p>Clafoutis aux fruits du chef</p> <p>Flan aux œufs du chef</p>	<p>Fruit bio</p> <p>Marbré du chef</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Smoothie de fruits du chef</p> <p>Méli Melo de fruits en coupelle comestible</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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas Savoyard	VENREDI
ENTREE	<p>Triangle de croque Monsieur</p> <p>Pamplemousse au sucre</p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise au curry</p> <p>Salade de pâtes perles Alpina® à l'avocat</p>	<p>Betteraves persillées</p> <p>Salade verte mimolette</p> <p>Tarte provençale du chef</p> <p>Salade de lentilles du Puy</p>	<p>Salade verte et sa tapenade</p> <p>Œuf mimosa</p> <p>Carottes rapées</p> <p>Smoothie de légumes</p>	<p>Salade de petits pois et chorizo</p> <p>Cookies Savoyard</p> <p>Tranche de Jambon cru</p> <p>Salade bio Savoyarde</p>	<p>Soupe de concombre au fromage frais</p> <p>Céleri râpés</p> <p>Accras de morue</p> <p>Mousse de foie</p>
PLAT PROTIDIQUE	<p>Poulet rôti aux herbes (Origine France)</p> <p>Steak haché sauce aux poivres (Origine France)</p> <p>Poisson meunière et citron</p>	<p>Sauté de porc caramélisé (Origine France)</p> <p>Escalope de poulet à la crème (Origine France)</p> <p>Brochette de poisson du chef</p>	<p>Hamburger Maison (beef)</p> <p>Hamburger Maison (Fisch)</p> <p>Cuisse de poulet</p>	<p>Crozziflette de pâtes Alpina®</p> <p>Gratin de Crozet de pâtes Alpina®</p> <p>Filet de poisson frais selon arrivage</p>	<p>Sauté de bœuf (Origine France)</p> <p>Emincé de dinde sauce coco (Origine France)</p> <p>Mousseline de poisson du chef</p>
ACCOMPAGNEMENT	<p>Pommes rôsti</p> <p>Aubergines grillées</p>	<p>Poêlée de légumes bio du chef</p> <p>Semoule fine</p>	<p>Frites maison</p> <p>Courgettes</p>	<p>Crozet Alpina®</p> <p>Gratin de chou-fleur bio</p>	<p>Gratin de potimarron du chef</p> <p>Semoule bio</p>
LAITAGE	<p>Fromage blanc / Yaourt aromatisé / Petit suisse / Camembert / Vache Picon</p>	<p>Compté / Reblochon / Fromage ail et fines herbes / Yaourt Nature / Fromage blanc</p>	<p>Livarot/ Emmental/ Beaufort/Petit suisse / Yaourt à la fraise/ Yaourt nature de ferme</p>	<p>Fromage blanc / Petit suisse aromatisé / Yaourt Nature / Neufchatel / Cantal</p>	<p>Yaourt de la ferme / Petit Suisse / Pont évêque / Morbier / Emmental</p>
DESSERT	<p>Raisins blanc</p> <p>Riz au lait du chef</p> <p>Banane au chocolat</p> <p>Chou pâtissier du chef</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Compote de fruits</p> <p>Mousse de fruits rouges</p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Gâteau au chocolat du chef et sa crème anglaise</p> <p>Fruit</p>	<p>Fruit</p> <p>Tarte à myrtilles</p> <p>Salade d'agrumes</p> <p>Cookie</p> <p>Cône de glace</p>	<p>Fruit bio</p> <p>Gâteau de Savoie du chef</p> <p>Poire sauce caramel</p> <p>Tarte aux myrtilles</p> <p>Pomme au four cœur confiture</p>	<p>Tarte fine aux pommes du chef</p> <p>Mirabelles au sirop</p> <p>Entremet au citron</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Fruit</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 Diététiciennes de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN