



semaine du 1 mars au 05 mars le chef vous propose

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	salade	salade		salade	salade
PLAT PROTIDIQUE	<b>boulette de bœuf</b> Filet de colin sauce moutarde	<b>escalope de dinde panée</b> filet de merlu nantua		<b>tartiflette</b>	<b>gratin de poisson</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>pâtes</b> Carottes	<b>petits pois</b> Salsifis au jus			<b>riz</b>
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		<b>Gratin de choux fleur</b> Assortiment de fromages et laitages	gratin de courgettes Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	crème dessert Fruits de saison	gâteau chocolat Fruits de saison		éclair vanille Fruits de saison	compote de pommes Fruits 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 Diététicienne de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN

**newrest**  
restauration



semaine du 08 mars au 12 mars le chef vous propose

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

ENTREE	salade	salade	salade	salade	salade
PLAT PROTIDIQUE	bolognaise colin crème	nugget de poulet nugget de poisson		saute de porc crêpe fromage	poisson frais
ACCOMPAGNEMENT	pâtes brocolis	haricots verts blette		blé ratatouille	Riz Endives braisées
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	chausson pomme Fruits de saison	choux chantilly Fruits de saison		gauffre Fruits de saison	salade de fruit Fruits 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 Diététicienne de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN







semaine du 15 mars au 19 mars le chef vous propose



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	salade	salade		salade	salade
PLAT PROTIDIQUE	cordon bleu sauté de veau 	lasagne 		hamburger	quenelle gratin poisson
ACCOMPAGNEMENT	carottes Julienne de légumes Assortiment de fromages et laitages	brocolis Assortiment de fromages et laitages		frites Courgettes persillées Assortiment de fromages et laitages	Gratin de poireaux riz Assortiment de fromages et laitages
LAITAGE					
DESSERT	liégeois Fruits de saison	œuf neige Fruits de saison		mousse chocolat Fruits de saison	compote Fruits de saison



Végétarien



Les Produits biologiques



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux

**newrest**  
restauration

**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 22mars au 26 mars le chef vous propose

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	salade	salade	salade	salade	salade	menu végétarien
PLAT PROTIDIQUE	chipolata colin	carbonara carbonara de polisson	carbonara carbonara de polisson	carbonara carbonara de polisson	Filet de poisson sauce citron	Boulettes de tomate et soja à la sauce tomate
ACCOMPAGNEMENT	lentilles carottes	spaghetti salsifis	spaghetti salsifis	spaghetti salsifis	Haricots plats courgette	riz purée de brocolis
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Beignet	crème dessert	crème dessert	crème dessert	gâteau cocolat	salade de fruits
	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits 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 Diététicienne de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN

newrest  
restauration





semaine du 29mars au 2avril le chef vous propose

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	salade	salade		salade	salade
PLAT PROTIDIQUE	paupiette de veau paupiette saumon	Cordon bleu Filet de colin vapeur au thym		Sauté de bœuf à la provençale Calamar frit	Gratin de poisson
ACCOMPAGNEMENT	potterre rissoleés épinard	carottes		pates Navets braisés	riz courgette
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	donuts	tarte coco		éclair	compote



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 Diététicienne de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN  
En gras, choix conseillé GEMRCN

**newrest**  
restauration



semaine du 5 avril au 09 avril le chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	salade	salade		salade	salade
PLAT PROTIDIQUE	 <b>roti de porc</b> collin	<b>poulet tex mex</b> Merlu aux petits légumes		<b>Couscous</b> Filet de Hoki court bouillon	<b>poisson pané</b> gratin poisson
ACCOMPAGNEMENT	<b>Gratin de Brocolis</b> petit pois Assortiment de fromages et laitages	<b>Gratin de Brocolis</b> pomme sautée Assortiment de fromages et laitages		<b>Légumes couscous</b>  Semoule Assortiment de fromages et laitages	<b>riz</b> ratatouille Assortiment de fromages et laitages
LAITAGE					
DESSERT	tarte citron	flan pâtissier		gauffre	compote



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 Diététicienne de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN

**newrest**  
restauration