











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade verte au thon et son cocktail de Bonne année Guacamole chips et son cocktail de bonne année Jambon blanc et son cocktail de bonne année	Segment de pamplemousse Dés de betteraves et maïs Céleri rémoulade		Velouté aux légumes  Salade piémontaise Salade d'endives au noix	Carottes râpées citronnées  Poireaux vinaigrette  Tartine Savoyarde
PLAT PROTIDIQUE	 Blanquette de veau Poisson pané et tranche de citron	Tajine de poulet Tajine de poisson		 Dos de merlu à l'oseille Sauté de porc au curry	 Tartiflette Filet de colin sauce romarin
ACCOMPAGNEMENT	Riz pilaf Brunoise de légumes	Légumes à tajine Semoule au beurre		 Fan de courge Lentilles au jus	Haricot Vert Gratin de pommes de terre
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	 Fan au caramel Banane au chocolat Fruit de saison	 Tarte aux Pommes Salade d'Agrumes Fruit de saison		Galette des Rois Crème spéculoos Fruit de saison	 Compote de fruits meringuée Roulé au chocolat noisette Fruit de saison



Végétarien



Les Produits biologiques



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux

Toute l'équipe vous sous 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 végétarien	VENDREDI
ENTREE	Salade de chou rouge  Salade de blé à la feta Saucisson beurre	 Velouté de courge Laitue vinaigrette aux croûtons Allumette au fromage		Salade Mexicaine  Salade Coleslaw Macédoine de Légumes	Salade d'haricots verts Surimi Mayonnaise Salade de Torsades tricolore
PLAT PROTIDIQUE	Paupiette de veau au jus corsé  Omelette aux herbes	 Spaghetti bolognaise Bolognaise de la Mer		Gratin de Gnocchi aux épinards et ricotta  Omelette au fromage	Moules Marinière Steak Haché
ACCOMPAGNEMENT	Purée de carottes Boulgour	Spaghetti Epinards		Penne Haricots beurre	Frites Choux de Bruxelles
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	 Gâteau au chocolat Mousse au citron Fruit de saison	Salade de fruits frais Compote de fruits meringuée Crème dessert chocolat		Fruit de saison  Crème au caramel  Financier aux amandes	Fruit de saison  Gateau à la noix de Coco  Fromage Blanc et son coulis de fruits rouge



Végétarien



Les Produits biologiques



Le produit maison "Simple et bon"











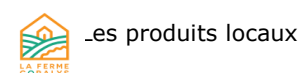
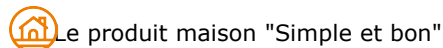
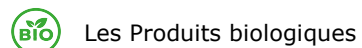
Les produits locaux

Toute l'équipe vous sous 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	VENDREDI
ENTREE	Salade de betteraves au persil Demi pomelos Tranche de saucisson et cornichon	 Pizza du chef Chou fleur à croquer  Celeri Remoulade		 Duo de choux Terrine de légumes Pâté en croûte	Salade verte à l'emmental Smoothie de betteraves  Salade de riz au thon
PLAT PROTIDIQUE	 Omelette Nuggets de poisson	 Colombo de porc au curry Colombo de poisson au curry		 Hachis Parmentier Filet de Hoki sauce beurre blanc	Poisson pané et tranche de citron Normandin de veau
ACCOMPAGNEMENT	Riz  Carottes vapeurs	Brocolis en béchamel Semoule		Fusilli Purée de potiron	Haricots verts persillés Blé concassé
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Ananas Frais Mousse à la praline Tropézienne	Fruit de saison  Flan pâtissier Eclair au chocolat		Panna cotta coulis de fruits rouges Pomme au four et son cœur chocolat Fruit de saison	Brioche au sucre  Salade d'oranges à a cannelle  Crème brûlée



Toute l'équipe vous sous 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	VENDREDI
ENTREE	 Salade de concombre sauce bulgare  Carottes râpées citronnées Friand au fromage	 Velouté de potiron Salade d'endives  Wraps du Chef		 Quiche au fromage Salade de penne au thon Salade verte et croûtons	Salade de chou blanc Celeri Rémoulade Tranche de saucisson et cornichon
PLAT PROTIDIQUE	 Gratin de poisson Normandin de veau sauce tomate	Nuggets de volaille Saumonette au citron		 Roti de Porc au Cidre Filet de merlu sauce oseille	 Sauté de bœuf aux champignons Poisson pané et sauce tartare
ACCOMPAGNEMENT	Julienne de legumes Purée	Farfalle Poêlée de légumes		 Carottes mitonnées Lentilles	Riz nature Haricots verts
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	 Cateau roulé à la confiture Crème Dessert Vanille Fruit de saison	Fruit de saison Mousse au chocolat  Crème caramel		Fruit de saison Beignet à la framboise Salade de fruits	 Ile flottante Cheesecake au spéculos Fruit de saison



Végétarien



Les Produits biologiques



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux

Toute l'équipe vous sous 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	VENDREDI
Menu du Nouvel An Chinois					
ENTREE	Radis beurre Paté de Campagne Salade de blé au thon	Carottes râpées à la coriandre Laitue vinaigrette et surimi Nems		Segments de pamplemousse Rillettes de sardines Salade Piemontaise	Feuilleté au fromage Salade de Riz Bâteau d'endive au thon
PLAT PROTIDIQUE	Paupiette de veau Escalope de dinde grillée	 Sauté de porc au caramel Gratin de poisson		Estouffade de bœuf Brandade de poisson	Poisson meunière Saucisse de Toulouse
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de choux fleurs Pommes de terre vapeurs	Riz cantonais Julienne de légumes		Macaronis Cotes de blettes au jus	Epinards à la crème Boulgour
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Crêpe au sucre Crème cappuccino Fruit de saison	Salade exotique Dessert Chinois Fruit de saison		Fromage blanc façon stracciatella Crème brûlée Fruit de saison	Salade de fruits frais Tarte aux poires Entremet chocolat



Végétarien



Les Produits biologiques



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux

Toute l'équipe vous sous 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 <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Laitue vinaigrette Tranche de saucisson à l'ail Céleri vinaigrette	Salade de toast chèvre chaud Pamplemousse au sucre Tarte à l'oignon		Cake au Jambon Céleri rémoulade à la moutarde Rillettes de thon	Velouté de potiron Wrap de crudités Salade savoyarde
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de dinde au jus Poisson sauce tartare	Boulette de soja au lait de coco et curry Omelette aux herbes fraîches		Lasagne à la bolognaise Lasagne au Saumon	Sauté de Veau Marengo Poisson meunière et tranche de citron
ACCOMPAGNEMENT	Purée Gratin de choux fleur	Carottes braisées Blé pilaf		Brocolis Braisé	Haricot beurre Penne
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Poire au coulis de chocolat Crème caramel éclats spéculoos Fruit de saison	Gâteau marbré Salade de Fruits Fruit de saison		Riz au lait Bavarois aux fruits rouges Fruit de saison	Fruit de saison Pommes au four Flan pâtissier



Végétarien



Les Produits biologiques



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux

Toute l'équipe vous sous 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	VENDREDI
ENTREE	Pizza du chef Taboulé de quinoa aux raisins secs Salade de brocolis aux amandes	Œuf mimosa Salade d'endives et lamelles de pommes Tartine fromagère	Salade de betteraves vinaigrette Tranche de pâté de campagne et cornichons Emincé de chou rouge	Céleri rémoulade Salade verte et croûtons Quiche Lorraine	Emincé de radis noir à la ciboulette Friand au fromage Macédoine vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de dinde caramélisé Saumonette vapeur tranche de citron	Sauté de porc au thym Filet de merlu sauce citron	Brandade de poisson Cordon bleu	Bœuf bourguignon Dos de colin sauce tomate	Poisson à la bordelaise Croque monsieur
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de brocolis Gnocchi	Frites Chou fleur gratiné	Purée de pommes de terre Haricots verts à l'ail	Carottes persillées Polenta crémeuse	Penne Petits pois
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
DESSERT	Riz au lait et aux raisins secs Fromage blanc façon Stratciatella Fruit de saison	Fruit de saison Entremet vanille Tropézienne	Fruit de saison Panna cotta aux fruits rouges Pomme au four et pain d'épices	Tarte au chocolat Crème citron Salade d'oranges à la cannelle	Compote de fruits meringuée Tarte aux pommes Fruit de saison



Végétarien



Les Produits biologiques



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux

Toute l'équipe vous sous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN