



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Salade verte</b> Quiche au fromage Maquereaux à la moutarde	<b>Pizza</b> Rillettes de thon Salade d'endives aux pommes		<b>Radis croq'sel</b> Pâté de campagne Salade de pommes de terre	<b>Betteraves persillées</b> Taboulé oriental Salade verte
PLAT PROTIDIQUE	<b>Saucisse de Toulouse</b> Filet de poisson frais selon arrivage	<b>Poisson à l'huile d'olive et citron</b> Sauté de porc au caramel		<b>Emincé de dinde au jus</b> Filet de poisson sauce curry	<b>Sauté de porc aux olives</b> Mousseline de poisson
ACCOMPAGNEMENT	<b>Purée de pomme de terre</b> Gratin Choux Fleur	<b>Carottes fondantes</b> Blé concassé		<b>Haricots verts à l'ail</b> Polenta crémeuse	<b>Torsades</b> Côtes de blettes à la tomate
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	<b>Crème vanille</b> Muffin aux pépites de chocolat Corbeille de fruits	<b>Corbeille de fruits</b> Compote de fruits maison Gaufre chocolat		<b>Tarte aux pommes</b> Banane chocolat Corbeille de fruits	<b>Corbeille de fruits</b> Liégeois chocolat Salade de fruits frais



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 diététiciennes de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Pamplemousse</b>  Carottes râpées au persil  Salade océane	 <b>Salade coleslaw</b>  LA FERME CORALYS Cervelas Betterave vinaigrette		 <b>Salade d'endives aux noix</b> Céleri Rémoulade Friand Fromage	<b>Salade verte composée</b> Assiette charcutière Macédoine
PLAT PROTIDIQUE	<b>Pilons de poulet</b>  Omelette aux herbes	 <b>Hachis Parmentier</b>  Brandade de poisson		 <b>Goulash de bœuf</b>  LA FERME CORALYS Filet de poisson sauce tomate	<b>Filet de merlu à la bordelaise</b> Quenelle nature  LA FERME CORALYS
ACCOMPAGNEMENT	<b>Haricots Beurre persillés</b> Quinoa aux Légumes	<b>Purée de pommes de terre</b> Poêlée de champignons		 Penne  LA FERME CORALYS Poêlée de carottes navets	 <b>Gratin de poireaux</b> Riz pilaf
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	 <b>Pomme au Four</b>  Gâteau au Yaourt Corbeille de fruits	 <b>Ananas en quartier</b> Mousse de fruits Corbeille de fruits		<b>Compote pommes cannelle</b>  Bugne Corbeille de fruits	<b>Pain au chocolat</b> Crème dessert vanille Corbeilles de fruits



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 diététiciennes de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Tranches râpées citronnées</b>  Feuilleté au jambon Sardines à la tomate	<b>Tranche de pâté</b> Salade de mâche et dès de mimolette  Chou rouge râpé		 <b>Céleri aux pommes</b> Salade de museau  Flan de légumes	 <b>Salade composée</b>  Quiche aux légumes  Salade mexicaine
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Œufs à la florentine</b> Pilons de poulet épicés	 <b>Colombo de poisson</b>  Mincé de porc à la crème		 <b>Lasagnes bolognaise</b>  Lasagne de Poissons	 <b>Sauté de veau</b> Poisson sauce crustacés
ACCOMPAGNEMENT	<b>Epinards hachés à la crème</b> Blé concassé	 <b>Riz créole</b>  Endives braisées		Poêle de Légumes	<b>Haricots beurre</b> Semoule
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	<b>Beignet confiture</b> Entremet citron Corbeille de fruits	<b>Corbeille de fruits</b> Glace Liégeois vanille		<b>Compote pommes banane</b> Ananas au sirop  Brownie	<b>Eclair au chocolat</b> Cocktail de fruit Corbeilles de fruits



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 diététiciennes de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Salade de blé aux olives noires</b> Cœurs de Palmier vinaigrette Radis croquants	<b>Salade de betteraves</b> Salade aux maïs Tranche de pâté croute		<b>Macédoine de légumes</b>  Coleslaw  Guacamole et Tortilla	<b>Salade verte</b>  Wrap de légumes Terrine de légumes
PLAT PROTIDIQUE	<b>Cordon bleu</b> Calamars à la romaine	<b>Spaghetti carbonara</b> Spaghetti au thon		 <b>Pâté de porc à la tomate</b> Poisson de la marée	 <b>Gratin de poisson</b> Rôti de dindonneau
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Gratin de choux-fleurs</b> Petits pois	<b>Spaghetti</b> Blettes à la tomate		<b>Lentilles vertes</b> Poêlée de légumes	 <b>Carottes sautées</b>  Frites
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	<b>Corbeille de fruits</b> Gateau Basque  Salade d'orange / Kiwi	<b>Riz au Lait</b>  Crème caramel Corbeille de fruits		<b>Corbeille de fruits</b> Compote de fruits Mousse au chocolat	 <b>Gâteau maison</b> Flan à la vanille Corbeille de fruits



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 diététiciennes de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>FERIE</b>	 <b>Salade piémontaise</b> Salade d'Haricot vert  Salade de champignons à la grecque		<b>Salade verte et croûtons</b> Gaspacho de concombres Sardines à l'huile	<b>Radis beurre</b> Pizza au fromage  Salade paysanne
PLAT PROTIDIQUE		<b>Aiguillette de poulet à la moutarde</b> Poisson aux petits légumes		<b>Colin sauce citron</b> Paupiette de veau au jus	 <b>Couscous du chef</b> Poisson court bouillon
ACCOMPAGNEMENT		<b>Epinards à la crème</b> Pâtes papillon		<b>Brocolis gratinés</b> Pommes noisettes	<b>Semoule</b> <b>Légumes couscous</b>
LAITAGE		Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT		<b>Corbeille de fruits</b>  Crème renversée Gâteau de semoule		 <b>Quatre-quarts</b>  Salade d'orange Corbeille de fruits	<b>Compote de fruits</b> Panna cotta passion Corbeille de fruits



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 diététiciennes de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Chou rouge vinaigrette</b>  Salade de riz  Feuilleté au fromage	 <b>Haricots verts en salade</b>  Macédoine de légumes  Radis à croquer		 <b>Pomelos</b>  Rillettes au thon sur toast  Dips de légumes avec fromage blanc ciboulette	 <b>Concombre sauce Bulgare</b>  Œuf mimosa   Taboulé à la menthe
PLAT PROTIDIQUE	<b>Escalope de poulet à la tomate</b>  Filet de merlu en sauce	 <b>Boulettes d'agneau</b>  Sauté de porc sauce de chef		 <b>Moules</b>  Saucisses	 <b>Rôti de porc aux herbes</b>  Poisson pané et citron
ACCOMPAGNEMENT	<b>Petits pois et carottes</b>  Poêlée de champignons	<b>Pâtes</b>  Printanière de légumes		 <b>Frites</b>  Gratin de chou fleur	<b>Poêlée de légumes</b>  Flageolets
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	<b>Flan vanille</b>  Cocktail de fruits  Corbeille de fruits	<b>Corbeille de fruits</b>   Gâteau au yaourt  Compote de fruits		 <b>Pomme au four</b>  Compote de poire  Corbeille de fruits	 <b>Gâteau aux pépites chocolat</b>  Salade de fruits  Corbeille de fruits



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 diététiciennes de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN