

Semaine du 28 aout au 03 Septembre 2023

Déjeuner	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Midi	Midi	Midi	Midi	Midi
ENTREE		Brochette de Mozzarella et melon Salade verte es son toast chèvre et miel Gaspacho de tomates BIO Salade de torsades bio		Salade composée au fromage Poivrons marinés Guagamole sur son toast Charcuterie	Jambon de poulet, cornichon Soupe de melon Concombre fêta Wraps de légumes du soleil
PLAT PROTIDIQUE		Poulet Basquaise Thon à la Basquaise		Bœuf Bourguignon Poisson pané au citron	Filet de colin aux citron Saucisses
Végétarien		Wok de tofu à la thaïlandaise		Dahl de pois carrés aux légumes du soleil	Gratin de blé au tofu à la provençale
ACCOMPAGNEMENT		Riz bio au four cuit au bouillon Piperade de poivrons		Carottes braisées bio Tagliatelles	Frites Tian de légumes
LAITAGE		Tome de Savoie		Morbier	Camembert
DESSERT		Glace Yaourt aux fruits Fraises Tarte au chocolat noisette		Roulé confiture Crème chocolat Grany smith bio Madeleine	Raisin Soupe de fruits Ecrasée de poires amandes Tarte aux pommes



Les Produits biologiques



La recette du chef



Végétarien

































Local

**newrest**

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine du 04 au 10 Septembre 2023





Déjeuner	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Midi	Midi	Midi	Midi repas Italien	Midi
ENTREE	 Concombres bulgares Melon et son jambon fumé Avocat au thon Paté en croute	Salade croquante de chou-feur  Œufs mimosa Friand fromages Melon		 Melon Italien  Salade Italienne Tomates mozzarella Pizza	Salade de pastèque Fêta  Salade de pommes de terre Thon mayonnaise avec et son cressin  Tarte tomate
PLAT PROTIDIQUE	Steak haché de bœuf 5% MG  Filet de poisson vapeur citron	 Couscous royal  Couscous de la mer		Lasagne Bolognaise  Lasagne poisson  Lasagne de Légumes	 Poulet à la crème Poisson à la crème MSC
VEGETARIEN 	Lentille façon petit salé à la saucisse végétale	 Couscous de légumes aux pois chiches		 Lasagne de Légumes	Parmentier de lentilles corail
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes frais Pommes rissolées	Légumes couscous Semoule		Salade verte /	Riz bio  Champignons poêlés
LAITAGE	Yaourt aux fruits	Fromage blanc		St Paulin	Tome grise
DESSERT	Pop corn Pommes Golden  Tarte aux myrtilles  Compote framboises	Banane  Salade de fruits Rose des sables  Tarte caramel	 	 Tiramisu Pommes rouges bio Pêche  Creme chocolat	 Clafoutis choco Poire  Meringue Fruits au sirop

 Les Produits biologiques
  La recette du chef
  Végétarien
  Local

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine du 11 au 17 Septembre 2023




Déjeuner	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Midi	Midi	Midi	Midi	Midi
ENTREE	Salade Auvergnate  Tarte au fromage Coleslaw  Concombres à la menthe	Salade de riz Salade niçoise Quiche lorraine  Rillettes de thon		 Allumettes fromage Salade composée Assiette de charcuterie  Œuf mimosa	Salade composée Tarte flambée Paté de campagne  Salade de riz bio
PLAT PROTIDIQUE	Penne bio à la sauce bolognaise Penne bio aux fruits de mers et à la crème	 Wings de poulet aux épices  Moules Marinières		Filet de julienne aux agrumes en papillote  Chipolatas	 Carbonara de saumon fumé
VEGETARIEN 	Penne bio pesto d'amandes du chef, parmesan et courgettes sautées	Hamburger véggi à la pomme de terre		Gratin de quenelles	Curry aux aiguillettes végétales
ACCOMPAGNEMENT		Frites  Carottes braisées bio 		 Ratatouille  Purée de pommes de terre	Carbonara aux lardons  Brunoise de légumes
LAITAGE	Reblochon	Yaourt aromatisé		Camembert	Emmental
DESSERT	Banane Eclair vanille Eclair chocolat Compote	Crème dessert chocolat noisette Chaussons aux pommes Salade de riz  Compote		Tarte à la rubarbe  Pomme smith Gateau semoule  Tarte aux poires	Salade de fruits bio à la menthe Liégeois Fraises  Gâteau citron





 Les Produits biologiques  La recette du chef  Végétarien  Local



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine du 18 au 24 Septembre 2023

Déjeuner	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Midi	Midi	Midi	Midi	Midi
ENTREE	 Salade verte aux noix Tartine de chèvre Terrine de poisson Salade concombres au persil	Jambon Cake maison Verrine de courgette et crabe rapé Salade de tomates bio		 Septembre Honolulu Hawaii Pizza Hawaïenne à l'ananas Salade Hawaïenne (surimi, avocat, maïs, coriandre, ananas) Saimin Salade verte	Salade de tomates à la ciboulette Radis croq' sel Rosette Salade de pâtes
PLAT PROTIDIQUE	Poulet rôti  Poisson façon fish and chips	 Colombo de dinde Colombo de poisson		 Poulet coco citron vert Poisson grillé lait coco MSC	Filet de poisson aux amandes Nuggets
VEGETARIEN 	 Galette végétale	Colombo végétarien (Auberginen, bélimbis, mangue, courgette...)		Tortillas	Falafels  
ACCOMPAGNEMENT	Pommes Duchesse  Tian de légumes	Blé bio Madras : coco, raisins secs  Poêlée de légumes		 Riz Hawaïen Légumes sautés épices douces	Semoule bio Haricots plats à l'ail
LAITAGE	Fromage frais	Verre de lait		 Blanc manger passion	Yaourt nature
DESSERT	Banane  Flan caramel Lieigeois  Tarte chocolat	Pomme golden  Roulé chocolat Danette vanille Flan caramel		 Tarte ananas caramélisée coco Virgin Mojito sans alcool Yaourt aux fruits Banane	 Compote de fruits Génoise agrume Pop-corn  Rose des sables

 Les Produits biologiques
  La recette du chef
  Végétarien
  Local

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !







