



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade et mousse au thon Salad'bar 3 choix		Saveurs "Arom' herbes aromatiques" Salade "Mechouïa" à la coriandre	
PLAT PROTIDIQUE	Médaillon de merlu Saucisses de Francfort	Meunière de poisson blanc Omelette gratinée		Fricassée de poulet à l'estragon Pavé de saumon à l'aneth	Colin en sauce tomate Rougail Antillais
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles au jus Printannière de légumes	Haricots beurre Pommes au four		Blé croquant au basilic Courgettes persillées	Riz pilaf Carottes vichy
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages				Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Abricots au sirop Fruit de saison	Crème au chocolat Corbeille de fruits		Fromage blanc à la menthe Corbeille de fruits	Fruit de saison Timbale de glace

Préparé par notre chef





Végétarien


Issu de la pêche durable

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		 Salade composée Salad'bar 3 choix		 Houmous et son toast Salad'bar 3 choix	
PLAT PROTIDIQUE	Férié	 Viennoise de dinde Poisson du chef		 Lasagnes Aux légumes	 Pavé de hoki à la crème Tranche de jambon
ACCOMPAGNEMENT		 Ratatouille Petits pois cuisinés		Légumes	Courgettes sautées Boulgour à l'étuvé
LAITAGE					Assortiment de fromages et laitages
DESSERT		Madeleine marbrée Fruit de saison		Yaourts assortis Tranche de melon	 Pâtisserie du chef Corbeille de fruits

 Préparé par notre chef

 Végétarien

 Issu de la pêche durable

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

newrest
restauration

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Taboulé Salad'bar 3 choix		Rosette et ses condiments Salad'bar 3 choix	
PLAT PROTIDIQUE	Pilon de poulet Cabillaud sauce vierge 	Grillade de saucisses Cœur de merlu en marinière 		 "Mjadara" Libanais  Lentilles, boulgour, épices, fromage blanc	Poisson pané Jambon grillé
ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur haricots verts en persillade	Pois chiches à la Provençale  Poêlée Méridionale		Légumes	Riz pilaf Brocolis
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages				Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Petit cake Fruit de saison	Pêche au sirop Corbeille de fruits		Melon Yaourts aromatisés	Corbeille de fruits Genoise à la fraise 

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Tomates en sauce basilic Salad'bar 3 choix		Paté de campagne Salad'bar 3 choix	
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu  Lieu noir au curry	Poulet grillé Poisson à la Bordelaise		 Mac and cheese	 Paella "terre"(poulet) ou "mer"(poisson)
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois Carottes	Pommes noisettes  Poêlée de légumes		Macaronis	Riz de la paella
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages				Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Fruit de saison Ile flottante	Semoule au caramel Tranche de pastèque		Timbale de glace Corbeille de fruits	 Pâtisserie du chef Corbeille de fruits

 Préparé par notre chef

 Végétarien

 Issu de la pêche durable

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			Vive		
PLAT PROTIDIQUE	Poisson pané Omelette gratinée	Grande salade  composée	les Vacances		
ACCOMPAGNEMENT	 Haricots verts Boulgour façon risotto	Thon, riz, Légumes, œuf ...			
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages				
DESSERT	Cocktail de fruits Fruit de saison	Compotes variées Corbeille de fruits			

 Préparé par notre chef

 Végétarien



Issu de la pêche durable

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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



newrest
restauration