



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Carottes râpées au citron 	Chou blanc vinaigrette à l'orange 		Betteraves vinaigrette 	Salade de pâtes, tomates et maïs 
PLAT	Emincé de bœuf aux oignons	Couscous végétal aux pois chiches		Pilon de poulet de Bazas au paprika 	Poisson pané et sa rondelle de citron
GARNITURE	Tortis	Mélange de légumes oriental		Riz pilaf	Chou-fleur braisé
GARNITURE	Brocolis bio sautés	Semoule aux raisins		Epinards béchamel	Pommes de terre persillées
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages				
DESSERT		 Fruit		 Banane rôtie	Yaourt aromatisé



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

ENTREES



Carpaccio de radis
noir



Salade mexicaine

Céleri rémoulade

PLAT



Potée de lentilles
Végétarienne

Enchiladas à la
volaille



Filet de poisson
sauce à l'oseille

GARNITURE

Lentilles

Poêlée aux poivrons

Blé

GARNITURE



Carottes

Riz

Haricots verts
persillés

LAITAGE

Assortiment de
fromages et
laitages

DESSERT



Ananas frais

Crème dessert
caramel



Préparation contenant au moins un
ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Salade de boulgour betterave	 Chou rouge à l'orange		Pâté de foie	 Salade d'orange, oignons rouge et olives
PLAT	Nugget de blé	Boulettes d'agneau et son jus		Bourguignon de bœuf	Filet de poisson sauce citron
GARNITURE	Poêlée de légumes de saison	Riz pilaf		 Carottes persillées	Blé Ebly
GARNITURE	Tortis au beurre	Julienne de légumes		 Frites fraîches	Choux de Bruxelles rissolés
LAITAGE		Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	
DESSERT	 Fruit				 Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine
NEWEST

24 novembre

au

28 novembre

NOM DU RESTAURANT

MIDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES



Salade verte
croutons et maïs

Feuilleté au
fromage



Chou blanc aux
oignons frits



Carottes râpées

PLAT



Emincé de volaille
de Bazas et son jus

Rognons de bœuf
sauce forestière

Tortellini ricotta
épinard

Brandade de
poisson

GARNITURE



Courges braisées



Carottes sautées

Purée

GARNITURE

Coquillettes

Petits pois cuisinés

Chou-fleur braisé

Épinards

LAITAGE

Assortiment de
fromages et
laitages

DESSERT



Fruit

Beignet aux
pommes

Yaourt aromatisé



Préparation contenant au moins un
ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Salade de pâtes au
pesto rouge



Salade verte et
maïs

Pâté de foie



Salade coleslaw

PLAT

Pilon de poulet de
Bazas grillé aux
herbes



Côte de porc du
Bugue à la
moutarde ancienne

Tarte au fromage
du chef

Encornet à
l'espagnol

GARNITURE

Mélange de
légumes oriental

Pommes vapeur

Butternut braisée

Pâtes au beurre

GARNITURE

Semoule

Chou-fleur
béchamel

Pommes rissolées

Légumes d'hiver

LAITAGE

Assortiment de
fromages et
laitages

Assortiment de
fromages et
laitages

DESSERT



Fruit

Flan vanille caramel



Préparation contenant au moins un
ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé
par notre chef



Les produits locaux





MIDI	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Betteraves en salade	 Salade avocat oignon rouge quinoa	Salade de pois chiche persillés	Terrine de campagne
PLAT	Omelette nature	Lomo saltado	 Emincé de porc du Bugue à l'estragon	Beignet de calamars sauce Béarnaise
GARNITURE	Pâtes	 Frites fraîches	Riz	Chou-fleur béchamel
GARNITURE	Poêlée de légumes aux champignons	Patates douces	 Courge rôtie	Purée
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages			
DESSERT		 Salade de fruits exotiques	Yaourt aromatisé	Crème dessert chocolat



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Salade aux agrumes, vinaigrette mentholé	Friand au fromage		Pâté en croûte	 Buffet d'entrées
PLAT	Tarte aux poireaux du chef	Boulettes d'agneau et son jus		 Emincé de volaille de Bazas à la moutarde ancienne	 Repas anti gaspi
GARNITURE	Coquillettes	Brocolis bio persillés		Haricots verts sautés	
GARNITURE	 Fondue de poireaux	Pommes rissolées		Purée Mousseline	
LAITAGE		Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	
DESSERT	Gélifié chocolat			 Bûche de Noël et clémentine	 Desserts variés



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées au citron	Chou blanc vinaigrette à l'orange	Cake au fromage du chef	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes, tomates et maïs
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de bœuf aux oignons	Couscous végétal aux pois chiches	Timbale de 2 poissons	Pilon de poulet de Bazas au paprika	Poisson pané et sa rondelle de citron
ACCOMPAGNEMENT	Tortis	Mélange de légumes oriental	Haricots verts persillés	Riz pilaf	Chou-fleur braisé
	Brocolis bio sautés	Semoule aux raisins	Purée mousseline	Epinards béchamel	Pommes de terre persillées
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages				
DESSERT		Fruit	Fruit	Banane rôtie	Yaourt aromatisé
	Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim		Recette anti gaspi	Préparé par notre chef	Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carpaccio de radis noir		Macédoine de légumes	 Salade mexicaine	Céleri rémoulade
PLAT PROTIDIQUE	Potée de lentilles Végétarienne		Pot au feu	Enchiladas à la volaille	Filet de poisson sauce à l'oseille
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles		 Pommes persillées	 Poêlée aux poivrons	Blé
	 Carottes		Légumes du pot	Riz	Haricots verts persillés
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages				
DESSERT			Crème dessert vanille	 Ananas frais	Crème dessert caramel



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de boulgour betterave	 Chou rouge à l'orange	Salade de pâtes, œuf , maïs	Pâté de foie	 Salade d'orange, oignons rouge et olives
PLAT PROTIDIQUE	Nugget de blé	Boulettes d'agneau et son jus	 Saucisse Fraîches du Bugue grillée	Bourguignon de bœuf	Filet de poisson sauce citron
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes de saison	Riz pilaf	Lentilles du Puy	 Carottes persillées	Blé Ebly
	Tortis au beurre	Julienne de légumes	 Salade verte	 Frites fraîches	Choux de Bruxelles rissolés
LAITAGE		Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	
DESSERT	 Fruit		 Fruit		 Fruit
	 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim		 Recette anti gaspi	 Préparé par notre chef	 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade verte croutons et maïs	Feuilleté au fromage	Bruschetta	Chou blanc aux oignons frits	Carottes râpées
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de volaille de Bazas et son jus	Rognons de bœuf sauce forestière	Rôti de porc du Bugue au jus	Tortellini ricotta épinard	Brandade de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Courges braisées	Carottes sautées	Penne		Purée
	Coquillettes	Petits pois cuisinés	Fondue d'endives	Chou-fleur braisé	Épinards
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages		
DESSERT		Fruit		Beignet aux pommes	Yaourt aromatisé



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	Salade de pâtes au pesto rouge	 Salade verte et maïs	Carpaccio de radis noir	Pâté de foie	
PLAT PROTIDIQUE	 Pilon de poulet de Bazas grillé aux herbes	 Côte de porc du Bugue à la moutarde ancienne	 Emincé de volaille de Bazas à l'italienne	Tarte au fromage du chef	Bol de riz
ACCOMPAGNEMENT	Mélange de légumes oriental Semoule	Pommes vapeur Chou-fleur béchamel	Blé au jus Haricots beurre persillés	Butternut braisée Pommes rissolées	
LAITAGE		Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	
DESSERT	 Fruit		Compote de pommes		 Pomme du bol de riz
	 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim		 Recette anti gaspi	 Préparé par notre chef	 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN
En gras, choix conseillé GEMRCN



	LUNDI		MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Betteraves en salade	 Salade avocat oignon rouge quinoa	 Salade de pommes de terre	Salade de pois chiche persillés	Terrine de campagne
PLAT PROTIDIQUE	Omelette nature	 Lomo saltado	 Tajine de volaille de Bazas à l'Orientale	 Emincé de porc du Bugue à l'estragon	Beignet de calamars sauce Béarnaise
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes	 Frites fraîches	Mélange de légumes oriental	Riz	Chou-fleur béchamel
	Poêlée de légumes aux champignons	 Patates douces	Semoule	 Courge rôtie	Purée
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages		
DESSERT		 Salade de fruits exotiques		Yaourt aromatisé	Crème dessert chocolat
	 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim		 Recette anti gaspi	 Préparé par notre chef	 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN
En gras, choix conseillé GEMRCN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade aux agrumes, vinaigrette mentholé	Friand au fromage	Macédoine mayonnaise	Pâté en croûte	Buffet d'entrées
PLAT PROTIDIQUE	Tarte aux poireaux du chef	Boulettes d'agneau et son jus	Bolognaise	 Emincé de volaille de Bazas à la moutarde ancienne	Repas anti gaspi 
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes  Fondue de poireaux	Brocolis bio persillés Pommes rissolées	 Carottes Sautées	Haricots verts sautés Purée Mousseline	
LAITAGE		Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	
DESSERT	Gélifié chocolat		Donut sucré	 Bûche de Noël et clémentine	Desserts variés
	 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim		 Recette anti gaspi	 Préparé par notre chef	 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN



MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	Carottes râpées au citron Saucisson à l'ail	Salad'bar	Chou blanc vinaigrette à l'orange Mini wrap crudités	Salad'bar	Cake au fromage du chef Salade d'endives	Salad'bar	Betteraves vinaigrette Velouté de courges	Salad'bar	Salade de pâtes, tomates et maïs Salade d'agrumes
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de bœuf aux oignons Cuisse de poulet de Bazas à Tarte aux poireaux du chef	Poisson sauce échalote Bun au pulled pork	Couscous végétal aux pois chiches	Croque monsieur Flan de légumes	Timbale de 2 poissons Hachi Parmentier	Poisson meunière Paupiette de veau sauce balsamique	Pilon de poulet de Bazas au paprika Rougail de saucisse du Bugue	Soirée Kebab	Poisson pané et sa rondelle de citron Boulettes de veau au curry
PLAT VEGETARIEN					Omelette		Tortellini ricotta épinards		Quiche aux champignons
ACCOMPAGNEMENT	Tortis Brocolis bio sautés	Riz Poêlée de légumes aux champignons	Mélange de légumes oriental Semoule aux raisins	Salade verte Pommes vapeur	Haricots verts persillés Purée mousseline	Penne Carottes	Riz pilaf Epinards béchamel		Chou-fleur braisé Pommes de terre persillées
PRODUIT LAITIER	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	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Gâteau aux poires du chef Fruit	Gaufre Corbeille de fruits	Fruit Entremets pistache	Salade de fruits Corbeille de fruits	Fruit Liegeois chocolat	Compote Corbeille de fruits	Banane rôtie Salade de fruits		Yaourt aromatisé Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

newrest



MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	 Carpaccio de radis noir Terrine de saumon mayonnaise au				Macédoine de légumes Taboulé à la menthe	 Salad'bar	 Salade mexicaine Guacamole et tortilla chips	 Salad'bar	Céleri rémoulade Crudités d'hiver à croquer et mayonnaise  (carotte et chou-fleur)
PLAT PROTIDIQUE	Potée de lentilles Végétarienne				Pot au feu Aiguillettes de poulet de Bazas au	Ailerons de poulet Tex-Mex  Paupiette du pêcheur	 Enchiladas à la volaille Enchiladas sin carne	Soirée raclette	Filet de poisson sauce à l'oseille Tomate farcie sauce tomate
PLAT VEGETARIEN					Feuilleté au chèvre				Falafels à la coriandre
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles  Carottes				 Pommes persillées Légumes du pot	Poêlée de courges Torti 3 couleurs	Poêlée aux poivrons Riz		Blé Haricots verts persillés
PRODUIT LAITIER	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	 Fromage blanc sucré Compote de pommes				 Crème dessert vanille Fruit	 Yaourt aromatisé  Corbeille de fruits	 Ananas frais  Gâteau Mexicain tres lecche		 Crème dessert caramel Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

newrest



MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	Salade de boulgour betterave 1/2 pomelo et sucre	Salad'bar	Chou rouge à l'orange Salade Quinoa aux petits légumes	Salad'bar	Salade de pâtes, œuf, maïs Carottes râpées vinaigrette aux	Salad'bar	Pâté de foie Salade d'endives et ses noix	Salad'bar	Salade d'orange, oignons rouge et olives Terrine aux 3 légumes sur sa sauce verte
PLAT PROTIDIQUE	Nugget de blé	Boulettes de bœuf au jus Poisson aux câpres	Boulettes d'agneau et son jus Gratin de fruits de mer	Emincé de volaille à la dijonnaise Œufs durs florentine	Saucisse Fraîches du Bugue grillée Boulettes de veau à la coriandre	Rougail saucisse Tarte aux légumes	Bourguignon de bœuf Pilon de poulet de Bazas à l'échalote	Soirée tacos	Filet de poisson sauce citron Tartiflette (plat unique)
PLAT VEGETARIEN			Omelette aux herbes		Boulettes de soja en sauce		Tortillas de pommes de terre		Tartiflette végé (plat unique)
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes de saison Tortis au beurre	Semoule Epinards	Riz pilaf Julienne de légumes	Légumes aux épices Blé	Lentilles du Puy Salade verte	Riz Haricots verts	Carottes persillées Frites fraîches		Blé Ebly Choux de Bruxelles rissolés
PRODUIT LAITIER	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	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Fruit Demi pêche Chantilly	Ananas rôti Corbeille de fruits	Eclair au chocolat Fruit	Crème chocolat Corbeille de fruits	Fruit Panna cotta du chef	Salade de fruits Corbeille de fruits	Entremet pistache Fruit	Corbeille de fruits	Fruit Coupelle pomme pruneaux



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

newrest



MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	Salade verte croutons et maïs Mousse de petits pois	Salad'bar	Feuilleté au fromage Radis noir râpée sauce sucrée	Salad'bar	Bruschetta 1/2 avocat vinaigrette	Salad'bar	Chou blanc aux oignons frits 1/2 œuf dur à la mousse de betterave	Salad'bar	Carottes râpées Muffin mozzarella
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de volaille de Bazas et son Côte de porc du Bugue aux oignons	Rôti de porc braisé Beignets de calamars	Rognons de bœuf sauce forestière Nugget de poisson	Filet de dinde aux épices Papillote de poisson	Rôti de porc du Bugue au jus Filet de poulet de Bazas persillé Penne mozzarella au pesto	Croissant au jambon Œufs cocotte	Tortellini ricotta épinard	Burger	Brandade de poisson Cervelas Orloff
PLAT VEGETARIEN	Omelette aux poivrons		Feuilleté au chèvre						Omelette au fromage
ACCOMPAGNEMENT	Courges braisées Coquillettes	Pommes vapeur Brocolis braisés	Carottes sautées Petits pois cuisinés	Petits pois Semoule	Penne Fondue d'endives	Salade verte de saison Pommes risolées	Chou-fleur braisé		Purée Épinards
PRODUIT LAITIER	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	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Smoothie Fruit	Compote	Fruit Banane rôtie	Yaourt aux fruits Corbeille de fruits	Fruit Cake du chef	Crème vanille	Beignet aux pommes Fruit	Corbeille de fruits	Yaourt aromatisé Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

newrest



MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	Salade de pâtes au pesto rouge Chou rouge vinaigrette	Salad'bar	Salade verte et maïs Mousse de carottes	Salad'bar	Carpaccio de radis noir Salade d'endives au bleu	Salad'bar	Pâté de foie Chou -fleur sauce cocktail	Salad'bar	
PLAT PROTIDIQUE	Pilon de poulet de Bazas grillé aux herbes Filet de poisson à la Bordelaise Feuilleté de légumes sauce citronnée	Rôti de porc au jus Papillote de poisson	Côte de porc du Bugue à la moutarde ancienne Gratin de moules	Haché de veau Pâtes à l'arrabiata	Emincé de volaille de Bazas à l'italienne Pavé de saumon au citron	Blanquette de volaille Blanquette de poisson	Tarte au fromage du chef	Soirée ch'ti	Bol de riz
PLAT VEGETARIEN			Lasagne végétarienne		Pennes au bleu et noix				
ACCOMPAGNEMENT	Mélange de légumes oriental Semoule	Petits pois Carottes	Pommes vapeur Chou-fleur béchamel	Torti Haricots verts	Blé au jus Haricots beurre persillés	Riz Poêlée de légumes aux champignons	Butternut braisée Pommes rissolées		
PRODUIT LAITIER	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	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	
DESSERT	Fruit Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé Corbeille de fruits	Ananas au sirop Fruit	Flan vanille Corbeille de fruits	Compote de pommes Entremets vanille	Crème praliné Corbeille de fruits	Fruit Beignet	Corbeille de fruits	Pomme du bol de riz



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

newrest



MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
	Midi	Soir	 Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	Betteraves en salade Saucisson à l'ail	Salad'bar	 Salade avocat oignon rouge Papas à la huancaína (salade de pdt)	Salad'bar	Salade de pommes de terre Salade coleslaw	Salad'bar	Salade de pois chiche persillés Houmous de petits pois	Salad'bar	Terrine de campagne Carottes râpées vinaigrette citronnée
PLAT PROTIDIQUE	Omelette nature Dos de colin à la Bordelaise Blé à la carbonara		Lomo saltado Pescado saltado	Bruschetta tomate mozzarella Rôti de dinde à la diable	Tajine de volaille de Bazas à Saucisse de Franckfort rôtie	Poulet tex-mex Poisson pané	Emincé de porc du Bugue à l'estragon Foie de veau persillé	Soirée Tartiflette	Beignet de calamars sauce Béarnaise Boudin noir aux pommes
PLAT VEGETARIEN					Tajine de légumes à l'Orientale Mélange de légumes oriental		Tarte aux poireaux du chef		Nugget de blé
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes Poêlée de légumes aux champignons	Blé Poêlée de légumes	Frites fraîches Patates douces	Boulgour Choux de Bruxelles		Carottes Pommes rissolées	Riz Courge rôtie		Chou-fleur béchamel Purée
PRODUIT LAITIER	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	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	 Fruit Gélifié vanille	 Muffin aux pépites de chocolat  Corbeille de fruits	 Salade de fruits exotiques  Riz au lait à la cannelle	 Mousse framboise  Corbeille de fruits	 Fruit Entremet praliné	 Entremets café  Corbeille de fruits	Yaourt aromatisé Pudding du chef  Corbeille de fruits	 Corbeille de fruits	 Crème dessert chocolat Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

newrest



MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	Salade aux agrumes, vinaigrette Taboulé à l'oriental	Salad'bar	Friand au fromage Céleri remoulade	Salad'bar	Macédoine mayonnaise Rosette et son beurre	Salad'bar	Pâté en croûte Rillettes de saumon sur son toast	Salad'bar	Buffet d'entrées
PLAT PROTIDIQUE	Tarte aux poireaux du chef	Bouchée à la reine Bouchée dieppoise	Boulettes d'agneau et son jus Marmite de la mer	Haché de veau sauce barbecue Papillote de poisson	Bolognaise Blancs de volailles de Bazas à la Bolognaise végétarienne (lentilles et	Chorba Feuilleté à la viande	Emincé de volaille de Bazas à la moutarde Filet de saumon sauce ciboulette	Repas de Noël	Repas anti gaspi
PLAT VEGETARIEN			Boulette de soja à la tomate		Bolognaise végétarienne (lentilles et		Lasagne aux légumes grillées		
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes Fondue de poireaux	Salade verte Riz	Brocolis bio persillés Pommes rissolées	Chou rouge braisé Blé	Spaghetti Carottes Sautées	Pépinettes Navets, carottes, à la tomate	Haricots verts sautés Purée Mousseline		
PRODUIT LAITIER	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	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Gélifié chocolat Fruit	Glace Compote de pêche Corbeille de fruits	Fruit Fromage blanc au coulis de fruits rouges 	Coupelle aux agrumes Flan caramel Corbeille de fruits	Donut sucré Fruit	Crème aux œufs Yaourt aux fruits Corbeille de fruits	Bûche de Noël et clémentine Surprise du Moment 	Corbeille de fruits	Desserts variés



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

newrest



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
LES ENTREES	Entrées dressées	Carottes râpées au citron	Chou blanc vinaigrette à l'orange	Cake au fromage du chef	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes, tomates et maïs
		Saucisson à l'ail	Mini wrap crudités	Salade d'endives	Velouté de courges	Salade d'agrumes
		Potage du chef	Potage du chef	Potage du chef		Potage du chef
LES PLATS	Plats chauds	Emincé de bœuf aux oignons	Couscous végétal aux pois chiches	Timbale de 2 poissons	Pilon de poulet de Bazas au paprika	Poisson pané et sa rondelle de citron
		Cuisse de poulet de Bazas à l'Espagnol		Hachi Parmentier	Rougail de saucisse du Bugue	Boulettes de veau au curry
	Plats chauds sans viande	Tarte aux poireaux du chef		Omelette	Tortellini ricotta épinards	Quiche aux champignons
Accompagnements		Tortis	Mélange de légumes oriental	Haricots verts persillés	Riz pilaf	Chou-fleur braisé
		Brocolis bio sautés	Semoule aux raisins	Purée mousseline	Epinards béchamel	Pommes de terre persillées
Produits laitiers		Assortiment de fromages et laitages				
LES DESSERTS	Desserts dressés	Gâteau aux poires du chef	Fruit Bio de Saison	Fruit Bio de Saison	Banane rôtie	Yaourt aromatisé
		Fruit Bio de Saison	Entremets pistache	Liegeois chocolat	Salade de fruits	Fruit Bio de Saison



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Préparé par notre Chef

newrest



Les produits locaux



LES ENTRÉES

Entrées
dressées

Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi
 Carpaccio de radis noir		 Macédoine de légumes	 Salade mexicaine
Terrine de saumon mayonnaise au paprika		Taboulé à la menthe	 Crudités d'hiver à croquer et mayonnaise (carotte et chou-fleur)
 Potage du chef		 Potage du chef	 Potage du chef

LES PLATS

Plats chauds

Plats chauds
sans viande

 Potée de lentilles Végétarienne		 Pot au feu	 Enchiladas à la volaille	Filet de poisson sauce à l'oseille
		 Aiguillettes de poulet de Bazas au chorizo	Enchiladas sin carne	Tomate farcie sauce tomate
		Feuilleté au chèvre		Falafels à la coriandre

Accompagnements

Lentilles		 Pommes persillées	Poêlée aux poivrons	Blé
 Carottes		 Légumes du pot	Riz	Haricots verts persillés

Produits laitiers

Assortiment de fromages et laitages

LES DESSERTS

Desserts dressés

 Fromage blanc sucré		Crème dessert vanille	 Ananas frais	Crème dessert caramel
Compote de pommes		 Fruit Bio de Saison	 Gâteau Mexicain tres lecche	 Fruit Bio de Saison



Préparation contenant
au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Préparé par notre Chef

newrest



Les produits locaux

		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
LES ENTREES	Entrées dressées	④ Salade de boulgour betterave		④ Chou rouge à l'orange		Salade de pâtes, œuf , maïs		Pâté de foie		Salade d'orange, oignons rouge et olives	
		1/2 pomelo et sucre		Salade Quinoa aux petits légumes		④ Carottes râpées vinaigrette aux herbes		④ Salade d'endives et ses noix		Terrine aux 3 légumes sur sa sauce verte	
		④ Potage du chef		④ Potage du chef		④ Potage du chef		④ Potage du chef		④ Potage du chef	
LES PLATS	Plats chauds	Nugget de blé		Boulettes d'agneau et son jus		Saucisse Fraîches du Bugue grillée		Bourguignon de bœuf		Filet de poisson sauce citron	
	Plats chauds sans viande			Gratin de fruits de mer		Boulettes de veau à la coriandre		④ Pilon de poulet de Bazas à l'échalote		Tartiflette (plat unique)	
				Omelette aux herbes		Boulettes de soja en sauce		Tortillas de pommes de terre		Tartiflette végé (plat unique)	
Accompagnements	Poêlée de légumes de saison		Riz pilaf		Lentilles du Puy		④ Carottes persillées		Blé Ebly		
	Tortis au beurre		Julienne de légumes		④ Salade verte		④ Frites fraîches		Choux de Bruxelles rissolés		
Produits laitiers		Assortiment de fromages et laitages									
LES DESSERTS	Desserts dressés	④ Fruit Bio de Saison		Eclair au chocolat		④ Fruit Bio de Saison		④ Entremet pistache		④ Fruit Bio de Saison	
		④ Demi pêche Chantilly		Liégeois vanille		④ Panna cotta du chef		④ Fruit Bio de Saison		Coupelle pomme pruneaux	



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Préparé par notre Chef

newrest



Les produits locaux



		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
LES ENTREES	Entrées dressées	 Salade verte croutons et maïs		Feuilleté au fromage		Bruschetta		 Chou blanc aux oignons frits		 Carottes râpées	
		Mousse de petits pois		 Radis noir râpée sauce sucré		 1/2 avocat vinaigrette		 1/2 œuf dur à la mousse de betterave		 Muffin mozzarella	
		 Potage du chef		 Potage du chef		 Potage du chef		 Potage du chef		 Potage du chef	
LES PLATS	Plats chauds	 Emincé de volaille de Bazas et son jus		Rognons de bœuf sauce forestière		 Rôti de porc du Bugue au jus		Tortellini ricotta épinard		Brandade de poisson	
	Plats chauds sans viande	 Côte de porc du Bugue aux oignons		Nugget de poisson		 Filet de poulet de Bazas persillé				Cervelas Orloff	
		Omelette aux poivrons		Feuilleté au chèvre		Penne mozzarella au pesto (plat complet)				Omelette au fromage	
Accompagnements	 Courges braisées		 Carottes sautées		Penne		 Chou-fleur braisé		Purée		
	Coquillettes		Petits pois cuisinés		 Fondue d'endives				Épinards		
Produits laitiers		Assortiment de fromages et laitages									
LES DESSERTS	Desserts dressés	 Smoothie		 Fruit Bio de Saison		 Fruit Bio de Saison		Beignet aux pommes		Yaourt aromatisé	
		 Fruit Bio de Saison		 Banane rôtie		 Cake du chef		 Fruit Bio de Saison		 Fruit Bio de Saison	



Préparation contenant
au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Préparé par notre Chef

newrest



Les produits locaux



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
LES ENTREES	Entrées dressées	Salade de pâtes au pesto rouge	Salade verte et maïs	Carpaccio de radis noir	Pâté de foie	Salade coleslaw
		Chou rouge vinaigrette	Mousse de carottes	Salade d'endives au bleu	Chou -fleur sauce cocktail	Taboulé de boulgour
		Potage du chef	Potage du chef	Potage du chef	Potage du chef	Potage du chef
LES PLATS	Plats chauds	Pilon de poulet de Bazas grillé aux herbes	Côte de porc du Bugue à la moutarde ancienne	Emincé de volaille de Bazas à l'italienne	Tarte au fromage du chef	Encornet à l'espagnol
	Plats chauds sans viande	Filet de poisson à la Bordelaise	Gratin de moules	Pavé de saumon au citron		Bol de riz
		Feuilleté de légumes sauce citronnée	Lasagne végétarienne	Pennas au bleu et noix		Feuilleté Dubarry
Accompagnements	Mélange de légumes oriental	Pommes vapeur	Blé au jus	Butternut braisée	Pâtes au beurre	
	Semoule	Chou-fleur béchamel	Haricots beurre persillés	Pommes rissolées	Légumes d'hiver	
Produits laitiers		Assortiment de fromages et laitages				
LES DESSERTS	Desserts dressés	Fruit Bio de Saison	Ananas au sirop	Compote de pommes	Fruit Bio de Saison	Flan vanille caramel
		Yaourt aux fruits	Fruit Bio de Saison	Entremets vanille	Beignet	Pomme du bol de riz



Préparation contenant
au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Prépare par notre Chef

newrest



Les produits locaux

		Lundi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
LES ENTREES	Entrées dressées	 Betteraves en salade		 Salade avocat oignon rouge quinoa		 Salade de pommes de terre		 Salade de pois chiche persillés	
		Saucisson à l'ail		 Papas à la huancaína (salade de pdt et œuf, sauce fromage blanc		 Salade coleslaw		 Houmous de petits pois	
		 Potage du chef		 Soupe de Maïs		 Potage du chef		 Potage du chef	

LES PLATS	Plats chauds	Omelette nature	 Lomo saltado	 Tajine de volaille de Bazas à l'Orientale	 Emincé de porc du Bugue à l'estragon	Beignet de calamars sauce Béarnaise
	Plats chauds sans viande		Pescado saltado	Saucisse de Franckfort rôtie	Foie de veau persillé	Boudin noir aux pommes
				Tajine de légumes à l'Orientale	Tarte aux poireaux du chef	Nugget de blé

Accompagnements	Pâtes	 Frites fraîches	Mélange de légumes oriental	Riz	Chou-fleur béchamel
	Poêlée de légumes aux champignons	 Patates douces	Semoule	 Courge rôtie	Purée

Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages				
-------------------	-------------------------------------	--	--	--	--

LES DESSERTS	Desserts dressés	 Fruit BIO de saison	 Salade de fruits exotiques	 Fruit BIO de saison	Yaourt aromatisé	Crème dessert chocolat
		Gélifié vanille	 Riz au lait à la cannelle	 Entremet praliné	 Pudding du chef	 Fruit BIO de saison



Préparation contenant
au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Préparé par notre Chef

newrest



Les produits locaux



		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
LES ENTREES	Entrées dressées	Salade aux agrumes, vinaigrette mentholé		Friand au fromage		Macédoine mayonnaise		Pâté en croûte		Buffet d'entrées	
		Taboulé à l'oriental		Céleri remoulade		Rosette et son beurre		Rillettes de saumon sur son toast			
		Potage du chef		Potage du chef		Potage du chef					
LES PLATS	Plats chauds	Tarte aux poireaux du chef		Boulettes d'agneau et son jus		Bolognaise		Emincé de volaille de Bazas à la moutarde ancienne		Repas anti gaspi	
	Plats chauds sans viande			Marmite de la mer		Blancs de volailles de Bazas à la crème		Filet de saumon sauce ciboulette			
				Boulette de soja à la tomate		Bolognaise végétarienne (lentilles et champignons)		Lasagne aux légumes grillées			
Accompagnements		Coquillettes		Brocolis bio persillés		Spaghetti		Haricots verts sautés			
		Fondue de poireaux		Pommes rissolées		Carottes Sautées		Purée Mousseline			
Produits laitiers		Assortiment de fromages et laitages									
LES DESSERTS	Desserts dressés	Gélifié chocolat		Fruit BIO de saison		Donut sucré		Bûche de Noël et clémentine		Desserts variés	
		Fruit BIO de saison		Fromage blanc au coulis de fruits rouges		Fruit BIO de saison		Surprise du Moment			



Préparation contenant
au moins un ingrédient Egallim



Végétarien



Préparé par notre Chef

newrest



Les produits locaux