

5 janvier

au

9 janvier

NOM DU RESTAURANT



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MIDI

ENTREES

Salade de lentilles
et oignons



Salade d'endives



Carottes râpées au
citron



Salade verte,
betteraves, pomelo



PLAT

Nuggets de poulet



Pâte à la carbonara

Tarte au poireaux

Encornet à
l'Espagnol

GARNITURE

Epinards béchamel

Tortis

Trio de légumes de
saison

Riz

GARNITURE

Purée mousseline

Carottes sautées
persillées

Macaroni

Piperade

LAITAGE

Assortiment de
fromages et
laitages

DESSERT

Entremets caramel



Fruit bio

Galette des rois



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	④ Navets rémoulade aux raisins	Salade de pois chiches		④ Salade de chou blanc sauce fromage blanc piment doux	Beignets d'oignons
PLAT	Pilons de poulet de Bazas au paprika	Tortellini Ricotta Epinard		Boulettes d'agneau au jus	Filet de colin à la parisienne
GARNITURE	④ Frites Fraîches CE2	Epinards à la crème		Torti au beurre	Choux de Bruxelles
GARNITURE	④ Salade verte	Pâtes des tortellinis		Carottes sautées persillées	Semoule au jus
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages				Assortiment de fromages et laitages
DESSERT		Beignet pomme		Crème au chocolat	



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !

19 janvier



au

23 janvier

NOM DU RESTAURANT



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

ENTREES

Coleslaw rouge
(carottes et chou rouge mayonnaise)

Salade de blé et ses petits légumes

Salade ordinaire
Waagashi.

Salade Batavia,
haricot mungo et
 maïs

PLAT

Sauté de porc du Bugue au oignons

Couscous de pois chiche

Poulet Yassa

Brandade de poisson

GARNITURE

Pommes rissolées

Légumes couscous

Légumes du Yassa

Purée mousseline

GARNITURE

Salade verte

Semoule au jus

Riz blanc

Haricots beurre persillés

LAITAGE

Assortiment de fromages et laitages

Assortiment de fromages et laitages

DESSERT

Mousse au chocolat

Fruit bio



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !



26 janvier

au

30 janvier

NOM DU RESTAURANT



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Macédoine
mayonnaise



Salade coleslaw



Radis râpé sauce
sucrée

Saucisson à l'ail

PLAT

Parmentier de
lentilles



Emincé de volaille
de Bazas à
l'estragon



Bœuf bourguignon

Poisson pané et sa
rondelle de citron

GARNITURE

Salade verte



Semoule au jus

Epinards béchamel

Torti au beurre

GARNITURE

Fenouil



Pommes vapeur

Côtes de blettes
béchamel

LAITAGE

Assortiment de
fromages et
laitages

Assortiment de
fromages et
laitages

DESSERT

Flan caramel



Gâteau au chocolat
du chef



Préparation contenant au moins un
ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !

2 février

au

6 février

NOM DU RESTAURANT



MIDI

LUNDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Crêpes Emmental

Salade de carottes
au cumin

Taboulé à la
menthe

Entrée Anti gaspi

PLAT

Sauté de poulet de
Bazas à l'orange

Tajine de bœuf

Tarte aux poireaux

Plat Anti gaspi

GARNITURE

Haricots verts
sautés

Légumes tajine

Riz pilaf

GARNITURE

Boulgour

Semoule

Fondue de poireaux

Légumes Anti gaspi

LAITAGE

Assortiment de
fromages et
laitages

DESSERT

Crêpe au sucre

Gâteau Marocain à
l'orange et aux
amandes

Dessert Anti gaspi



Préparation contenant au moins un
ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé
par notre chef



Les produits locaux





Semaine du 5 janvier au 9 janvier , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE	Salade de lentilles et oignons	Salade d'endives		Carottes râpées au citron	Salade verte, betteraves, pomelo	
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	Pâte à la carbonara		Tarte au poireaux	Encornet à l'Espagnol	
ACCOMPAGNEMENT	Epinards béchamel	Tortis		Trio de légumes de saison	Riz	
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages			Macaroni	Piperade	
DESSERT		Entremets caramel		Fruit bio	Galette des rois	
		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



Semaine du

12 janvier

au

16 janvier , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Navets rémoulade aux raisins	Salade de pois chiches		Salade de chou blanc sauce fromage blanc piment doux	Beignets d'oignons
PLAT PROTIDIQUE	Pilons de poulet de Bazas au paprika	Tortellini Ricotta Epinard		Boulettes d'agneau au jus	Filet de colin à la parisienne
ACCOMPAGNEMENT	Frites Fraîches CE2	Epinards à la crème		Torti au beurre	Choux de Bruxelles
	Salade verte	Pâtes des tortellinis		Carottes sautées persillées	Semoule au jus
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages				Assortiment de fromages et laitages
DESSERT		Beignet pomme		Crème au chocolat	



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



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
ENTREE	● Coleslaw rouge (carottes et chou rouge mayonnaise)	● Salade de blé et ses petits légumes		● Salade ordinaire Waagashi	● Salade Batavia, haricot mungo et maïs
PLAT PROTIDIQUE	● Sauté de porc du Bugue au oignons	Couscous de pois chiche		● Poulet Yassa	Brandade de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Légumes couscous		Légumes du Yassa	Purée mousseline
LAITAGE	● Salade verte	Semoule au jus		Riz blanc	Haricots beurre persillés
DESSERT	Mousse au chocolat	● Fruit bio		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages



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





Semaine du

26 janvier

au

30 janvier , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw		Radis râpés sauce sucrée	Saucisson à l'ail
PLAT PROTIDIQUE	Parmentier de lentilles	Emincé de volaille de Bazas à l'estragon		Bœuf bourguignon	Poisson pané et sa rondelle de citron
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	Semoule au jus		Epinards béchamel	Torti au beurre
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages			Pommes vapeur	Côtes de blettes béchamel
DESSERT		Flan caramel		Gâteau au chocolat du chef	Assortiment de fromages et laitages



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



Semaine du

2 février

au

6 février , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Crêpes Emmental	Salade de carottes au cumin		Taboulé à la menthe	Entrée Anti gaspi
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de poulet de Bazas à l'orange	Tajine de bœuf		Tarte aux poireaux	Plat Anti gaspi
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts sautés	Légumes tajine		Riz pilaf	Légumes Anti gaspi
LAITAGE	Boulgour	Semoule		Fondue de poireaux	Légumes Anti gaspi
DESSERT	Crêpe au sucre	Gâteau Marocain à l'orange et aux amandes		Assortiment de fromages et laitages	Dessert Anti gaspi



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

Semaine 1 du Lundi 5 janvier au 9 janvier



LES ENTRÉES

LES PLATS

LES DESSERTS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées dressées	Salade de lentilles et oignons	① Salade d'endives	Chou blanc vinaigrette au sésame	① Carottes râpées au citron	④ Salade verte, betteraves, pomelo
	Pâté de foie	② Salade batavia, croûtons et maïs	② Bruschetta	Salade de boulgour et betteraves	② Mousse de légumes
	④ Potage du Chef	④ Potage du Chef	④ Potage du Chef	④ Potage du Chef	④ Potage du Chef

Plats chauds	Nuggets de poulet	② Pâte à la carbonara	③ Saucisses de volaille braisées	Tarte au poireaux	Encornet à l'Espagnol
	Nugget de poisson	② Rôti de bœuf	③ Saucisse de Bazas grillée		Cuisse de poulet de Bazas au curry
Plats chauds sans viande	Nugget de blé	Omelette Basquaise	Saucisse Knax végétale		Feuilleté Dubarry

Accompagnements	Epinards béchamel	Tortis	Polenta	Trio de légumes de saison	Riz
	Purée mousseline	④ Carottes sautées persillées	Butternut braisé	Macaroni	Piperade

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

Desserts dressés	④ Fruit bio	Entremets caramel	Fromage blanc au coulis	④ Fruit bio	Galette des rois
	Compote de fruits	④ Fruit bio	④ Fruit bio	Yaourt aux fruits	④ Entremet vanille

Préparation contenant
au moins un ingrédient Egalim

Végétarien



Préparé par notre Chef

newrest

Les produits locaux

Semaine 2 du Lundi 12 janvier au 16 janvier



LES ENTREES

LES PLATS

Accompagnements

LES DESSERTS

Entrées dressées

Lundi

Mardi

Mercredi

JEUDI

Vendredi

	① Navets rémoulade aux raisins		Salade de pois chiches	② Salade de riz, dés de tomates et petits pois		Salade de chou blanc sauce fromage blanc piment doux		Beignets d'oignons
	② Carottes râpées à l'orange		Mousse de céleri aux pommes	③ Chou rouge persillé		Gaspacho de betteraves		Bateau d'endive crème de bleu
	④ Potage du Chef		④ Potage du Chef	④ Potage du Chef		④ Potage du Chef		④ Potage du chef

Plats chauds

Pilons de poulet de Bazas au paprika

Tortellini Ricotta Epinard

Emincé de dinde dijonnaise

Boulettes d'agneau au jus

Filet de colin à la parisienne

Rognons de bœuf forestière

Côte de porc du Bugue grillée

Carbonara

Paupiette de veau à l'ancienne

Plats chauds sans viande

Omelette au fromage

Feuilleté de légumes

Sauce au Bleu et noix

Tarte au fromage

Frites Fraîches CE2

Epinards à la crème

Haricots verts persillés

Torti au beurre

Choux de Bruxelles

④ Salade verte

Pâtes des tortellinis

Boulgour

Carottes sautées persillées

Semoule au jus

Produits laitiers

Assortiment de fromages et laitages

④ Fruit bio

Beignet pomme

Yaourt aromatisé

Crème au chocolat

④ Salade de fruits

④ Entremet pistache

④ Fruit bio

Quatre quart et crème anglaise

④ Fruit bio

Muffin aux pépites de chocolat

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Préparé par notre Chef



Les produits locaux

Semaine 3 du Lundi 19 janvier au 23 janvier



LES ENTRÉES

LES PLATS

LES DESSERTS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées dressées	coleslaw rouge (carottes et chou rouge mayonnaise)	Salade de blé et ses petits légumes	Salade aux agrumes	Salade ordinaire Waagashi	Salade Batavia, haricot mungo et maïs
	Mousse de petits pois	Salade Mexicaine	Pommes de terre au thon	Salade fraîche d'haricots blancs	Salade de chou fleur sauce rose
	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef		Potage du Chef
Plats chauds	Sauté de porc du Bugue au oignons	Couscous de pois chiche	Rôti de bœuf du Lot et garonne	Poulet Yassa	Brandade de poisson
	Cordon bleu de volaille		Filet de dinde braisé	Tieboudienne	Boules de veau au jus
Plats chauds sans viande	Boulettes de soja à la tomate		Lasagne aux légumes grillés	Omellette à la Sénégalaise	Omelette aux fines herbes
Accompagnements	Pommes rissolées	Légumes couscous	Pomme de terre vapeur	Légumes du Yassa	Purée mousseline
	Salade verte	Semoule au jus	Endives braisées	Riz blanc	Haricots beurre persillés
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages				
Desserts dressés	Mousse au chocolat	Fruit bio	Compote de fruits	Ananas frais	Entremet praliné
	Fruit bio	Chou vanille	Fruits bio	Beignet de banane du chef	Fruit bio



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Préparé par notre Chef



Les produits locaux

Semaine 4 du Lundi 26 janvier au 30 janvier



LES ENTREES

LES PLATS

LES DESSERTS

Produits laitiers

		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
LES ENTREES	Entrées dressées	Macédoine mayonnaise	④ Salade coleslaw	Tarte fine à l'oignon rouge	④ Radis râpés sauce sucrée	Saucisson à l'ail
		④ 1/2 Pomelos au sucre	④ Salade de riz composée	Mousse de betteraves	④ Salade au maïs	Taboulé de boulgour
		④ Potage du Chef	④ Potage du Chef	④ Potage du Chef	④ Potage du Chef	④ Potage du Chef
LES PLATS	Plats chauds	Parmentier de lentilles	④ Emincé de volaille de Bazas à l'estragon	Rôti de porc du Bugue aux herbes	④ Bœuf bourguignon	Poisson pané et sa rondelle de citron
			Boudin noir aux pommes	Foie de veau persillé	Cordon bleu de volaille	Cervelas orloff
	Plats chauds sans viande		Tarte aux poireaux	Feuilleté au chèvre	Nugget de blé	Omelette aux poivrons
Accompagnements	④ Salade verte	Semoule au jus	Julienne de légumes de saison	Epinards béchamel	Torti au beurre	
		④ Fenouil	Boulgour	Pommes vapeur	④ Côtes de blettes béchamel	
Assortiment de fromages et laitages						
LES DESSERTS	Desserts dressés	④ Mousse citron	Flan caramel	Eclair chocolat	④ Gâteau au chocolat du chef	④ Salade de fruits frais
		Compote de pommes	④ Fruit bio	Smoothie aux agrumes	④ Yaourt aromatisé	Ananas au sirop

Préparation contenant
au moins un ingrédient Egalim

Végétarien



Préparé par notre Chef

newrest

Les produits locaux

Semaine 5 du Lundi 2 février au 6 février



LES ENTRÉES

LES PLATS

LES DESSERTS



Lundi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées dressées	Crêpes Emmental Betteraves en salade Potage du chef	Lundi		Salade de carottes au cumin	Céleri rémoulade	Taboulé à la menthe		Entrée Anti gaspi
				Rillettes de sardine pimentée	Salade de fond d'artichauts		Chou rouge croquant, salade et oignons frits	
					Potage du Chef		Potage du Chef	

Plats chauds	Sauté de poulet de Bazas à l'orange		Tajine de bœuf	Bolognaise	Tarte aux poireaux		Plat Anti gaspi
	Côtes de porc du Bugue aux oignons		Tajine de poisson	Sauce Blanc de volaille et champignons			
Plats chauds sans viande	Crêpes aux champignons		Tajine de légumes	Falafel sauce tomate			

Accompagnements	Haricots verts sautés		Légumes tajine	Macaronis	Riz pilaf		Légumes Anti gaspi
	Boulgour		Semoule	Carottes sautées et persillées		Fondue de poireaux	

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

Desserts dressés	Crêpe au sucre		Salade de fruits frais à la menthe		Fruit bio	Pêche au sirop		Dessert Anti gaspi
	Fruit bio		Gâteau Marocain à l'orange et aux amandes		Crème dessert praliné	Fromage blanc au coulis		



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Préparé par notre Chef

newrest

Les produits locaux



MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	
ENTREE	Salade de lentilles et oignons	Salad'bar	Salade d'endives	Salad'bar	Chou blanc vinaigrette au sésame	Salad'bar	Carottes râpées au citron	Salad'bar	Salade verte, betteraves, pomelo	
	Pâté de foie		Salade batavia, croûtons et		Bruschetta		Salade de boulgour et betteraves		Mousse de légumes	
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	Emincé de porc à la diable Quenelles sauce fromagère	Pâte à la carbonara	Filet de volaille à la normande	Saucisses de volaille braisées	Chou farci	Tarte au poireaux	Pizza party	Encornet à l'Espagnol	
	Nugget de poisson		Rôti de bœuf	Gratin de poisson	Saucisse de Bazas grillée	Omelette au fromage			Cuisse de poulet de Bazas au curry	
PLAT VEGETARIEN	Nugget de blé		Omelette Basquaise		Saucisse Knax végétale					Feuilleté Dubarry
ACCOMPAGNEMENT	Epinards béchamel	Fondue de poireaux	Tortis	Julienne de légumes	Polenta	Blé	Trio de légumes de saison			Riz
	Purée mousseline	Riz	Carottes sautées persillées	Lentilles	Butternut braisé	Chou vert braisé	Macaroni			Piperade
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 bio		Entremets caramel	Yaourt aromatisé	Fromage blanc au coulis		Fruit bio			Galette des rois
	Compote de fruits	Banane cuite	Fruit bio		Fruit bio	Liégeois chocolat	Yaourt aux fruits			Entremet vanille
		Corbeille de fruits		Corbeille de fruits		Corbeille de fruits				Les produits locaux
		Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim		Recette anti gaspi		Préparé par notre chef				

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	Navets rémoulade aux raisins Carottes râpées à l'orange	Salad'bar	Salade de pois chiches Mousse de céleri aux pommes	Salad'bar	Salade de riz, dés de tomates et chou rouge persillé	Salad'bar	Salade de chou blanc sauce fromage blanc Gaspacho de betteraves	Salad'bar	Beignets d'oignons Bateau d'endive crème de bleu	
PLAT PROTIQUE	Pilons de poulet de Bazas au paprika Rognons de bœuf forestière	Bouchée à la reine	Tortellini Ricotta Epinard	Hachis parmentier	Emincé de dinde dijonnaise Côte de porc du Bugue grillée	Jambon braisé	Boulettes d'agneau au jus		Filet de colin à la parisienne	
PLAT VEGETARIEN	Omelette au fromage				Feuilleté de légumes		Sauce au Bleu et noix			Tarte au fromage
ACCOMPAGNEMENT	Frites Fraîches CE2 Salade verte	Riz	Epinards à la crème Pâtes des tortellinis	Purée	Haricots verts persillés Boulgour	Julienne de légumes Polenta	Torti au beurre Carottes sautées persillées		Choux de Bruxelles Semoule au jus	
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	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Fruit bio Entremet pistache	Compote de fruits	Beignet pomme Fruit bio	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé Quatre quart et crème anglaise	Crème brûlée Corbeille de fruits	Crème au chocolat Corbeille de fruits	Fruit bio	Salade de fruits Muffin aux pépites de 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



MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	
ENTREE	Macédoine mayonnaise 1/2 Pomelos au sucre	Salad'bar	Salade coleslaw Salade de riz composée	Salad'bar	Tarte fine à l'oignon rouge Mousse de betteraves	Salad'bar	Radis râpés sauce sucrée Salade au maïs	Salad'bar	Saucisson à l'ail Taboulé de boulgour	
PLAT PROTIDIQUE	Parmentier de lentilles	Sauté de volaille au jus	Emincé de volaille de Bazas à Boudin noir aux pommes	Saucisse fumée	Rôti de porc du Bugue aux herbes Foie de veau persillé	Omelette aux légumes	Bœuf bourguignon Cordon bleu de volaille	Soirée Tartiflette	Poisson pané et sa rondelle de citron Cervelas orloff	
PLAT VEGETARIEN			Tarte aux poireaux		Feuilleté au chèvre		Nugget de blé		Omelette aux poivrons	
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte Blé aux petits légumes	Poêlée de légumes aux navets	Semoule au jus Fenouil	Pomme grenaille Chou choucroute	Julienne de légumes de saison Boulghour	Haricots blancs sauce tomate Salade verte	Epinards béchamel Pommes vapeur		Torti au beurre Côtes de blettes béchamel	
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	Mousse citron Compote de pommes	Flan vanille Corbeille de fruits	Flan caramel Fruit bio	Crème chocolat Corbeille de fruits	Eclair chocolat Smoothie aux agrumes	Quatre-quarts Corbeille de fruits	Gâteau au chocolat du chef Yaourt aromatisé	Corbeille de fruits	Salade de fruits frais Ananas au sirop	

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	Coleslaw rouge (carottes et Mousse de petits pois)	Salad'bar	Salade de blé et ses petits légumes	Salad'bar	Salade aux agrumes	Salad'bar	Salade ordinaire Waagashi	Salad'bar	Salade Batavia, haricot mungo et maïs	Salade de chou fleur sauce rose
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de porc du Bugue au oignons	Emincé de dinde au thym	Couscous de pois chiche	Boulettes de bœuf sauce brune	Rôti de bœuf du Lot et garonne	Bruschetta (tomate, mozzarella)	Poulet Yassa	Soirée Manga (ramen)	Brandade de poisson	Boules de veau au jus
PLAT VEGETARIEN	Cordon bleu de volaille				Filet de dinde braisé		Tieboudienne			
ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de soja à la tomate				Lasagne aux légumes grillés		Omellette à la Sénégalaise		Omelette aux fines herbes	
PRODUIT LAITIER	Pommes rissolées	Boulgour	Légumes couscous	Semoule	Pomme de terre vapeur		Légumes du Yassa		Purée mousseline	
	Salade verte	Flan de légumes	Semoule au jus	Fondue de poireaux	Endives braisées		Riz blanc		Haricots beurre persillés	
	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	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Mousse au chocolat	Entremets vanille	Fruit bio	Compote	Compote de fruits	Crème praliné	Ananas frais		Entremet praliné	
	Fruit bio	Corbeille de fruits	Chou vanille	Corbeille de fruits	Fruits bio	Corbeille de fruits	Beignet de banane du chef	Corbeille de fruits	Fruit bio	
	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	Crêpes Emmental Betteraves en salade	Salad'bar	Salade de carottes au cumin Rillettes de sardine pimentée	Salad'bar	Céleri rémoulade Salade de fond d'artichauts	Salad'bar	Taboulé à la menthe Chou rouge croquant, salade et oignons frits	Salad'bar		Entrée Anti gaspi
PLAT PROTIQUE	Sauté de poulet de Bazas à l'orange Côtes de porc du Bugue aux oignons	Estouffade de bœuf	Tajine de bœuf Tajine de poisson	Jambon blanc	Bolognaise Sauce Blanc de volaille et champignons	Blanc de poulet à la crème de noisettes	Tarte aux poireaux	Soirée Kebab	Plat Anti gaspi	
PLAT VEGETARIEN	Crêpes aux champignons		Tajine de légumes		Falafel sauce tomate					
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts sautés Boulgour		Légumes tajine Semoule		Macaronis Carottes sautées et persillées		Riz pilaf Fondue de poireaux		Légumes Anti gaspi	
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	Fromage Anti gaspi	
DESSERT	Crêpe au sucre Fruit bio	Yaourt aux fruits	Salade de fruits frais à la menthe Gâteau Marocain à l'orange et aux fruits	Compote	Fruit bio Crème dessert praliné	Liégeois café	Pêche au sirop Corbeille de fruits	Fromage blanc au coulis	Corbeille de fruits	Dessert Anti gaspi

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