



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas à Thème	VENDREDI
ENTREES	🌱 Salade composée de riz	🌱 Concombre vinaigrette		🌱 Salade Alsacienne	🌱 Pastèque
PLAT	Cordon bleu à la volaille	Risotto végétarien		Bouchée à la reine	Queue de saumon sauce citron
GARNITURE	🌱 Ratatouille	Riz du risotto		🌱 Salade verte	Haricots verts sautés
GARNITURE	Macaroni	🌱 Légumes du risotto		Spaetzle	Purée
LAITAGE					Assortiment de fromages ou de Imitages
DESSERT	Timbale vanille chocolat	🌱 Fruit BIO		Brownies aux myrtilles	

ZIMMERMAN

GRAND EST



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 Repas à Thème	VENDREDI
ENTREES		Bâtonnets de concombre sauce fromage blanc		Tomate mozzarella basilic	Salade de quinoa
PLAT		Sauté de porc sauce moutarde		Bolognaise	Poisson sauce citron
GARNITURE		Boullgour et son jus		Spaghetti	Piperade
GARNITURE		Aubergines sautées		Salade verte	Semoule
LAITAGE		Assortiment de fromages ou de laitages			
DESSERT				Timbale citron fruits rouges	Cake aux fruits

NOÛVEAU

Italie



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	 Tomates à la ciboulette vinaigrette	 Carottes râpées au citron		 Pastèque	Salade d'haricots verts
PLAT	 Emincé de volaille au citron et basilic	Falafels à la Libanaise		 Chipolatas grillée	Fricassée de fruits de mer
GARNITURE	Riz aux oignons	Haricots verts		 Courgettes sautées au curry	 Aubergines sautées
GARNITURE	 Ratatouille	Pommes de terre vapeur		Frites	Macaroni
LAITAGE	Assortiment de fromages ou de laitages				
DESSERT		 Melon		Quatre-quart crème anglaise	Timbale vanille fraise



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !



	Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin Repas à Thème	Vendredi 12 juin
ENTREES	Melon	Taboulé à la menthe		Salade grecque	Carottes râpées à l'orange
PLAT	Nugget de poulet	Tarte au fromage		Viande kebab	Filet de queue de truite aux amandes
GARNITURE	Blé	Piperade		Pain pita et sauce blanche	Riz pilaf
GARNITURE	Carottes sautées à l'aneth	Coquillettes		Aubergines, oignons, poivrons	Courgettes et navets sautés
LAITAGE		Assortiment de fromages ou de laitages			
DESSERT	Timbale vanille chocolat			Gâteau de semoule au miel (ravani)	Fruit BIO



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux



Lundi 15 juin

Mardi 16 juin

Mercredi 17 juin

Jeudi 18 juin

Vendredi 19 juin
Repas à Thème

ENTREES



Salade fromagère



Carottes râpées au citron



Pastèque

Salade Niçoise (HV, tomate, œuf, anchois, olive)

PLAT



Sauté de porc aux saveurs méditerranéenne

Boulettes de soja à la tomate



Daube de bœuf

AIOLI Cabillaud

GARNITURE

Brocolis

Semoule

Haricots verts

Œuf, chou fleur, carottes et Haricots verts

GARNITURE

Riz



Fenouil émincé

Purée de pommes de terre

Pommes de terre vapeur

LAITAGE

Assortiment de fromages ou de laitages

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

DESSERT



Melon



Gâteau au chocolat du chef



Salade de fruits frais



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

L'ÉPI-CURIEZ



	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
ENTREES	 Tomates vinaigrette	 Carottes râpées ciboulette		 Concombre vinaigrette	 Pastèque
PLAT	 Chipolatas grillées	 Hauts de cuisse aux épices Espagnol		Nugget de blé	Calamar à l'armoricaine
GARNITURE	Purée	 Carottes sautées persillées		 Ratatouille	Riz
GARNITURE	 Dés de courgettes braisés	Boulgour		Coquillettes	 Poêlée de haricots plats et carottes
LAITAGE		Assortiment de fromages ou de laitages			
DESSERT	Timbale vanille fraises			Beignet aux pommes	 Fraises
	 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim	 Recette anti gaspi	 Préparé par notre chef	 Les produits locaux	



Lundi 29 juin

Mardi 30 juin

Mercredi 1 juillet

Jeudi 2 juillet

Vendredi 3 juillet

ENTREES

Antigaspi

Antigaspi

Antigaspi

PLAT

Antigaspi

Antigaspi

Antigaspi

GARNITURE

Antigaspi

Antigaspi

Antigaspi

GARNITURE

Antigaspi

Antigaspi

Antigaspi

LAITAGE

Antigaspi

Antigaspi

Antigaspi

DESSERT

Antigaspi

Antigaspi

Antigaspi



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas à Thème	VENDREDI
ENTREE	Salade composée de riz	Concombre vinaigrette		Salade Alsacienne	Pastèque
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu à la volaille	Risotto végétarien		Bouchée à la reine	Queue de saumon sauce citron
ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille	Riz du risotto		Salade verte	Haricots verts sautés
	Macaroni	Légumes du risotto		Spaetzle	Purée
LAITAGE					Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Timbale vanille chocolat	Fruit BIO		Brownies aux myrtilles	



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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas à Thème	VENDREDI
ENTREE		Bâtonnets de concombre sauce fromage blanc		Tomate mozzarella basilic	Salade de quinoa
PLAT PROTIDIQUE		Sauté de porc sauce moutarde		Bolognaise	Poisson sauce citron
ACCOMPAGNEMENT		Boulgour et son jus Aubergines sautées		Spaghetti	Piperade
LAITAGE		Assortiment de fromages ou de laitages		Salade verte	Semoule
DESSERT				Timbale citron fruits rouges	Cake aux fruits



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	Tomates à la ciboulette vinaigrette	Carottes râpées au citron		Pastèque	Salade d'haricots verts
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de volaille au citron et basilic	Falafels à la Libanaise		Chipolatas grillée	Fricassée de fruits de mer
ACCOMPAGNEMENT	Riz aux oignons Ratatouille	Haricots verts Pommes de terre vapeur		Courgettes sautées au curry Frites	Aubergines sautées Macaroni
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages				
DESSERT		Melon		Quatre-quart crème anglaise	Timbale vanille fraise



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 Repas à Thème	VENDREDI
ENTREE	Melon	Taboulé à la menthe		Salade grecque	Carottes râpées à l'orange
PLAT PROTIDIQUE	Nugget de poulet	Tarte au fromage		Viande kebab	Filet de queue de truite aux amandes
ACCOMPAGNEMENT	Blé	Piperade		Pommes rissolées	Riz pilaf
	Carottes sautées à l'aneth	Coquillettes		Aubergines, oignons, poivrons	Courgettes et navets sautés
LAITAGE		Assortiment de fromages ou de laitages			
DESSERT	Timbale vanille chocolat			Gâteau de semoule au miel (ravani)	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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	EP]	JEUDI	VENDEDI Repas à Thème
ENTREE	Salade fromagère	Carottes râpées au citron			Pastèque	L'ÉCO-CRIM Salade Niçoise (HV, tomate, œuf, anchois, olive) AIOLI Cabillaud Œuf, chou fleur, carottes et Haricots verts Pommes de terre vapeur PROVENCE-ALPES-CÔTE d'AZUR Salade de fruits frais
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de porc aux saveurs méditerranéenne	Boulettes de falafel à la tomate			Daube de bœuf	
ACCOMPAGNEMENT	Brocolis	Semoule			Haricots verts	
	Riz	Fenouil émincé			Purée de pommes de terre	
LAITAGE	Assortiment de fromages ou de laitages				Gâteau au chocolat du chef	
DESSERT		Melon				



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	Antigaspi	Antigaspi		Antigaspi	
PLAT PROTIDIQUE	Antigaspi	Antigaspi		Antigaspi	
ACCOMPAGNEMENT	Antigaspi	Antigaspi		Antigaspi	
	Antigaspi	Antigaspi		Antigaspi	
LAITAGE	Antigaspi	Antigaspi		Antigaspi	
DESSERT	Antigaspi	Antigaspi		Antigaspi	



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		VENREDI		
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi Repas à Thème	Soir	Midi		
ENTREE	Salade composée de riz Salade verte vinaigrette	Salad'bar	Concombre vinaigrette Radis croqu'au sel	Salad'bar	Salade de betteraves et avocat Taboulé	Salad'bar	MERCREDI	Salade Alsacienne Salade de cervelas	Salad'bar	Pastèque Dips de légumes mayonnaise	
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu à la volaille Saucisse de Toulouse grillée	Chipolatas Penne à la caponata (plat complet)	Risotto végétarien	Emincé de dinde au jus Filet de colin sauce vierge	Rôti de boeuf et son jus Hauts de cuisse grillés	Tourte à la viande Clafoutis aux légumes		GRAND EST	Bouchée à la reine Bouchée aux poissons	Crêpe party	Queue de saumon sauce citron Côtes de porc aux oignons
PLAT VEGETARIEN	Saucisse Knax				Feuilleté au chèvre				Omelette basquaise		Feuilleté Dubarry
ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille Macaroni	Penne Haricots verts	Riz du risotto Légumes du risotto	Poêlée de légumes de saison Semoule	Polenta crémeuse Tomates provençales	Salade verte Frites			Salade verte Spaetzle		Haricots verts sautés Purée
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages ou de 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	Timbale vanille chocolat Fruit BIO	Yaourt aux fruits Entremets au spéculoos Corbeille de fruits	Fruit BIO Crème dessert caramel	Pêche rôtie Flan vanille Corbeille de fruits	Fruit BIO Mousse coco	Mousse au chocolat Tarte fine du chef Corbeille de fruits			Fruit BIO Brownies aux myrtilles		Fraises Entremet chocolat Corbeille de fruits



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		VENREDI		
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi		
ENTREE			Bâtonnets de concombre sauce fromage blanc Melon	Salad'bar	Carottes râpées à l'orange Salade de tomates	Salad'bar	Tomate mozzarella basilic Pâtes à la tomate et pesto vert	Salad'bar	Salade de quinoa Mousse de betterave		
PLAT PROTIDIQUE			Sauté de porc sauce moutarde Emincé de volaille à la crème	Bouchée au poisson Croque monsieur tomate fromage	Cheese burger Fish burger	Nuggets de blé Poisson du jour	NOUVEAU	Bolognaise Carbonara	Soirée BBQ	Poisson sauce citron Filet de poulet grillé	
PLAT VEGETARIEN			Falafel à la tomate		Burger végétarien	Lentilles		Sauce bleu et noix		Omelette aux herbes fraîches	
ACCOMPAGNEMENT			Boulgour et son jus Aubergines sautées	Blé Salade verte	Frites Salade verte	Carottes boulangères Lentilles		Spaghetti Salade verte	Italie	Piperade Semoule	
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
DESSERT			Ile flottante Fruit BIO	Salade de fruits Entremets chocolat Corbeille de fruits	Liégeois vanille Fruit BIO	Liégeois au café Salade de fruits Corbeille de fruits		Timbale citron fruits rouges Fruit bio		Corbeille de fruits	Fruit BIO Cake aux fruits

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	Tomates à la ciboulette vinaigrette Terrine de légumes crème d'ail	Salad'bar	Carottes râpées au citron Gaspacho de tomate	Salad'bar	Salade de torsades tricolores Salade de crudités	Salad'bar	Pastèque Verrine betterave et fromage frais	Salad'bar	Salade d'haricots verts Carpaccio de melon
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de volaille au citron et basilic Joue de porc confite	Grillade de porc au thym Flan aux poivrons	Falafels à la Libanaise	Feuilleté au saumon Tomate farcie	Rôti de porc au jus Boulettes d'agneau au jus	Rôti de dinde sauce tomate Colin meunière	Chipolatas grillée Merguez grillée	Soirée pizza	Fricassée de fruits de mer Boudin noir aux pommes
PLAT VEGETARIEN	Omelette aux champignons				Feuilleté aux oignons (sur place)		Saucisse knax		Feuilleté de légumes
ACCOMPAGNEMENT	Riz aux oignons Ratatouille	Coquillettes Salade composée	Haricots verts Pommes de terre vapeur	Riz Épinards	Tomates provençales Blé	Lentilles Carottes	Courgettes sautées au curry Frites		Aubergines sautées Macaroni
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	Tarte au chocolat Yaourts aux fruits mixés	Yaourt aux fruits Coupelle aux abricots Corbeille de fruits	Melon Lait gélifié vanille	Compote de fruits Entremets pistache Corbeille de fruits	Fruit BIO Entremets chocolat	Pain perdu Coupelle de fruits au melon Corbeille de fruits	Quatre-quart crème anglaise Ananas au sirop	Corbeille de fruits	Timbale vanille fraise 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 Repas à Thème	Soir		Midi
ENTREE	Melon Salade de pomme de terre à la moutarde	Salad'bar	Taboulé à la menthe Salade verte betterave et fromage	Salad'bar	Salade de tomate au maïs Salade de concombre et pastèque	Salad'bar	Salade grecque Tzatziki	Salad'bar		Carottes râpées à l'orange Macédoine mayonnaise
PLAT PROTIDIQUE	Nugget de poulet Nugget de poisson	Hachis parmentier de lentilles (plat complet) Omelette	Tarte au fromage	Rôti de porc Cordon bleu de volaille	Bœuf à la provençale Gratin de poisson aux légumes	Marmite du pêcheur Orzotto aux légumes (plat complet)	NOUVEAU	Viande kebab Moussaka	Soirée couscous	Filet de queue de truite aux amandes Escalope de dinde à la crème
PLAT VEGETARIEN	Nugget de blé							Omelette nature		Feuilleté Dubarry
ACCOMPAGNEMENT	Blé Carottes sautées à l'aneth	Ratatouille Purée	Piperade Coquillettes	Potatoes Brocolis	Pommes vapeur Tian de légumes	Orzo (Pépinettes) Haricots verts		Pain pita et sauce blanche Aubergines, oignons, poivrons		Riz pilaf Courgettes et navets sautés
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 ou de laitages
DESSERT	Timbale vanille chocolat Fruit BIO	Crème dessert chocolat Fromage blanc sucré Corbeille de fruits	Fruit BIO Quatre quart	Crème pralinée Gâteau du chef Corbeille de fruits	Clafoutis du chef aux fruits d'été Flan vanille caramel	Salade de fruits Yaourt aux fruits Corbeille de fruits		Gâteau de semoule au miel (ravani) Yaourt au miel et aux noix	Corbeille de fruits	Fruit BIO Liegeois 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 Repas à thème		
ENTREE	Salade fromagère Duo de maïs et tomate	Salad'bar	Carottes râpées au citron Salade de pomme de terre ciboulette	Salad'bar	Salade de pois chiche tomate Gaspacho de tomate au basilic	Salad'bar	Pastèque Concombres vinaigrette			Salade Niçoise (HV, tomate, œuf, anchois, olive) Toasts de tapenade verte et noire	
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de porc aux saveurs méditerranéenne Filet de poulet grillé	Emincé de volaille à l'ail Œufs durs sauce argeteuil	Boulettes de soja à la tomate	Rôti de porc froid Flan aux légumes d'été	Saucisse de Toulouse grillée Boulettes de volaille sauce crème	Quiche Lorraine Bouchée dieppoise	Daube de bœuf Ailes de poulet Tex Mex	Soirée US		AIOLI Cabillaud Rôti de porc provençale	
PLAT VEGETARIEN	Feuilleté au chèvre				Omelette aux poivrons		Omelette nature			Tarte aux légumes	
ACCOMPAGNEMENT	Brocolis Riz	Purée Carottes	Semoule Fenouil émincé	Riz Poêlée de légumes aux aubergines	Salade verte de saison Torti	Salade verte Boulgour	Haricots verts Purée de pommes de terre			Œuf, chou fleur, carottes et Haricots verts Pommes de terre vapeur	
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages ou de laitages	Assortiment de fromages ou de laitages	Assortiment de fromages ou de laitages	Assortiment de fromages ou de laitages	Assortiment de fromages ou de laitages	Assortiment de fromages ou de laitages	Assortiment de fromages ou de laitages	Assortiment de fromages ou de laitages	Assortiment de fromages ou de laitages		PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
DESSERT	Fruit BIO Entremet pistache	Pêche rôtie Fromage blanc au coulis Corbeille de fruits	Melon Fruit BIO	Liégeois vanille Salade de fruits Corbeille de fruits	Flan nappé caramel Fruit BIO	Compote de fruits Gâteau aux pépites de chocolat Corbeille de fruits	Fruit BIO Gâteau au chocolat du chef				Tropézienne Salade de fruits frais



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	Tomates vinaigrette Betteraves mimosas	Salad'bar	Carottes râpées ciboulette Bâtonnets de concombres mayonnaise	Salad'bar	Salade Fromagère Carpaccio de melon	Salad'bar	Concombre vinaigrette Salade Coleslaw		Pastèque Pâté de foie
PLAT PROTIDIQUE	Chipolatas grillées Merguez grillées	Pâtes bolognaises (plat complet) Tarte méditerranéenne	Hauts de cuisse aux épices Espagnol Rôti de porc au jus	Rôti de dinde Tortilla	Bœuf façon wok Omelette aux fines herbes	Antigaspi	Nugget de blé	Soirée barbecue	Calamar à l'armoricaine Emincé de poulet au paprika
PLAT VEGETARIEN	Saucisse Knax		Lasagne de légumes grillés						Falafel au jus
ACCOMPAGNEMENT	Purée Dés de courgettes braisés	Pâtes Salade verte	Carottes sautées persillées Boulgour	Petits pois Carottes	Pomme de terre vapeur Haricots verts		Ratatouille Coquillettes		Riz Poêlée de haricots plats et carottes
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages ou de laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages ou de laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages ou de laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages ou de laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages ou de laitages
DESSERT	Timbale vanille fraises Mousse citron	Glace Compote de fruits Corbeille de fruits	Fruit BIO Mélange fruits rouges et Chantilly	Mousse coco Crème dessert café Corbeille de fruits	Duo pêche/nectarine Entremets praliné	Antigaspi Corbeille de fruits	Beignet aux pommes Mousse au chocolat	Corbeille de fruits	Fraises Compote de pommes



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	Soir	
ENTREE	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi				
PLAT PROTIDIQUE	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi			
PLAT VEGETARIEN											
ACCOMPAGNEMENT	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi			
PRODUIT LAITIER	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi			
DESSERT	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi			



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 Repas à thème	Vendredi
LES ENTREES	Entrées dressées	Salade composée de riz	Concombre vinaigrette	Salade de betteraves et avocat	Salade Alsacienne	Pastèque
		Salade verte vinaigrette	Radis croqu'au sel	Taboulé	Salade de cervelas	Dips de légumes mayonnaise
		Asperges sauce mayonnaise au citron	Pâté de campagne			Jambon blanc
LES PLATS	Plats chauds	Cordon bleu à la volaille	Risotto végétarien	Rôti de boeuf et son jus	Bouchée à la reine	Queue de saumon sauce citron
		Saucisse de Toulouse grillée		Hauts de cuisse grillés	Bouchée aux poissons	Côtes de porc aux oignons
	Plats chauds sans viande	Saucisse Knax		Feuilleté au chèvre	Omelette basquaise	Feuilleté Dubarry
Accompagnements		Ratatouille	Riz du risotto	Polenta crémeuse	Salade verte	Haricots verts sautés
		Macaroni	Légumes du risotto	Tomates provençales	Spaetzle	Purée
Produits laitiers		Assortiment de fromages et laitages				
LES DESSERTS	Desserts dressés	Timbale vanille chocolat	Fruit BIO	Fruit BIO	Fruit BIO	Fraises
		Fruit BIO	Crème dessert caramel	Mousse coco	Brownies aux myrtilles	Entremet chocolat
		Yaourt aux fruits	Beignet framboise	Eclair café	Gratin de mirabelles aux noisettes	Tarte aux pommes



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Préparé par notre Chef



Les produits locaux



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas à thème		Vendredi	
LES ENTREES	Entrées dressées		Ⓢ Bâtonnets de concombre sauce fromage blanc	Ⓢ Carottes râpées à l'orange	NOUVEAU	Ⓢ Tomate mozzarella basilic	Ⓢ Salade de quinoa	
			Ⓢ Melon	Ⓢ Salade de tomates		Ⓢ Pâtes à la tomate et pesto vert	Ⓢ Mousse de betterave	
			Terrine de saumon				Pâté de foie	
LES PLATS	Plats chauds		Ⓢ Sauté de porc sauce moutarde	Cheese burger			Bolognaise	Poisson sauce citron
			Ⓢ Emincé de volaille à la crème	Fish burger		Ⓢ Carbonara	Ⓢ Filet de poulet grillé	
	Plats chauds sans viande		Falafel à la tomate	Burger végétarien			Sauce bleu et noix	Omelette aux herbes fraîches
Accompagnements			Boulgour et son jus	Frites		Spaghetti	Ⓢ Piperade	
		Ⓢ Aubergines sautées	Ⓢ Salade verte		Ⓢ Salade verte		Semoule	
Produits laitiers		Assortiment de fromages et laitages						
LES DESSERTS	Desserts dressés		Ile flottante	Liégeois vanille	NOUVEAU	Timbale citron fruits rouges	Ⓢ Fruit BIO	
			Ⓢ Fruit BIO	Ⓢ Fruit BIO		Ⓢ Fruit bio	Ⓢ Cake aux fruits	
			Flan nappé caramel	Compote de fruits		Ⓢ Panna cotta aux fruits exotiques	Ⓢ Yaourt aux morceaux de fruits	



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Préparé par notre Chef

newrest



Les produits locaux



			Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
LES ENTREES	Entrées dressées		Tomates à la ciboulette vinaigrette		Carottes râpées au citron		Salade de torsades tricolores		Pastèque		Salade d'haricots verts
			Terrine de légumes crème d'ail		Gaspacho de tomate		Salade de crudités		Verrine betterave et fromage frais		Carpaccio de melon
			Salade verte et sa tartine au chèvre		Jambon blanc				Museau vinaigrette		Avocat vinaigrette

LES PLATS	Plats chauds Plats chauds sans viande		Emincé de volaille au citron et basilic		Falafels à la Libanaise		Rôti de porc au jus		Chipolatas grillée		Fricassée de fruits de mer
			Joue de porc confite				Boulettes d'agneau au jus		Merguez grillée		Boudin noir aux pommes
			Omelette aux champignons				Feuilleté aux oignons (sur place)		Saucisse knax		Feuilleté de légumes

Accompagnements		Riz aux oignons		Haricots verts		Tomates provençales		Courgettes sautées au curry		Aubergines sautées
		Ratatouille		Pommes de terre vapeur		Blé		Frites		Macaroni

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

LES DESSERTS	Desserts dressés		Tarte au chocolat		Melon		Fruit BIO		Quatre-quart crème anglaise		Timbale vanille fraise
			Yaourts aux fruits mixés		Lait gélifié vanille		Entremets chocolat		Ananas au sirop		Fruit BIO
			Fruit BIO		Tiramisu aux fraises		Compote de fruits		Fruit BIO		Salade de fruits



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	Melon	Taboulé à la menthe	Salade de tomate au maïs	Salade grecque	Carottes râpées à l'orange
		Salade de pomme de terre à la moutarde	Salade verte betterave et fromage	Salade de concombre et pastèque	Tzatziki	Macédoine mayonnaise
		Jambon blanc	Rosette et son beurre		Dakos (toast crétois)	Rillettes de thon et son toast
LES PLATS	Plats chauds	Nugget de poulet	Tarte au fromage	Bœuf à la provençale	Viande kebab	Filet de queue de truite aux amandes
	Plats chauds sans viande	Nugget de poisson		Gratin de poisson aux légumes		Escalope de dinde à la crème
		Nugget de blé				Feuilleté Dubarry
Accompagnements	Blé	Piperade		Pommes vapeur	Pain pita et sauce blanche	Riz pilaf
	Carottes sautées à l'aneth	Coquillettes		Tian de légumes	Aubergines, oignons, poivrons	Courgettes et navets sautés
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages					
LES DESSERTS	Desserts dressés	Timbale vanille chocolat	Fruit BIO	Clafoutis du chef aux fruits d'été	Gâteau de semoule au miel (ravani)	Fruit BIO
		Fruit BIO	Quatre quart	Flan vanille caramel	Yaourt au miel et aux noix	Liegeois chocolat
		Crème vanille	Pêche rôtie	Fruit BIO	Fruit BIO	Cake aux pommes

NOÛVEAU

NOÛVEAU

NOÛVEAU

NOÛVEAU



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Préparé par notre Chef



Les produits locaux



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas à thème
LES ENTREES	Entrées dressées	Salade fromagère	Carottes râpées au citron	Salade de pois chiche tomate	Pastèque	Salade Niçoise (HV, tomate, œuf, anchois, olive)
		Duo de maïs et tomate	Salade de pomme de terre ciboulette	Gaspacho de tomate au basilic	Concombres vinaigrette	Toasts de tapenade verte et noire
		Terrine de saumon au pesto vert	Jambon cru		Assiette de bacon et coppa	
LES PLATS	Plats chauds	Sauté de porc aux saveurs méditerranéenne	Boulettes de soja à la tomate	Saucisse de Toulouse grillée	Daube de bœuf	AJOLI Cabillaud
	Plats chauds sans viande	Filet de poulet grillé		Boulettes de volaille sauce crème	Ailes de poulet Tex Mex	Rôti de porc provençale
		Feuilleté au chèvre		Omelette aux poivrons	Omelette nature	Tarte aux légumes
Accompagnements	Brocolis	Semoule	Salade verte de saison	Haricots verts	Œuf, chou fleur, carottes et Haricots verts	
	Riz	Fenouil émincé	Torti	Purée de pommes de terre	Pommes de terre vapeur	
Produits laitiers	Assortiment de fromages ou de laitages					
LES DESSERTS	Desserts dressés	Fruit BIO	Melon	Flan nappé caramel	Fruit BIO	Tropézienne
		Entremet pistache	Fruit BIO	Fruit BIO	Gâteau au chocolat du chef	Salade de fruits frais
		Tarte citron meringuée	Crème dessert vanille	Donut's	Timbale citron fruits rouges	Fruit BIO

J. F. P. M. C. R. L. M. F.

PACA



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Préparé par notre Chef



Les produits locaux



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
LES ENTREES	Entrées dressées	Tomates vinaigrette	Carottes râpées ciboulette	Salade Fromagère	Concombre vinaigrette	Pastèque
		Betteraves mimosa	Bâtonnets de concombres mayonnaise	Carpaccio de melon	Salade Coleslaw	Pâté de foie
		Jambon blanc	Avocat sauce citron		Pâte de campagne	Onion rings sur sa salade verte
LES PLATS	Plats chauds	Chipolatas grillées	Hauts de cuisse aux épices Espagnol	Bœuf façon wok	Nugget de blé	Calamar à l'armoricaine
		Merguez grillées	Rôti de porc au jus	Omelette aux fines herbes		Emincé de poulet au paprika
	Plats chauds sans viande	Saucisse Knax	Lasagne de légumes grillés			Falafel au jus
Accompagnements	Purée	Carottes sautées persillées	Pomme de terre vapeur	Ratatouille	Riz	
	Dés de courgettes braisés	Boulgour	Haricots verts	Coquillettes	Poêlée de haricots plats et carottes	
Produits laitiers	Assortiment de fromages ou de laitages					
LES DESSERTS	Desserts dressés	Timbale vanille fraises	Fruit BIO	Duo pêche/nectarine	Beignet aux pommes	Fraises
		Mousse citron	Mélange fruits rouges et Chantilly	Entremets praliné	Mousse au chocolat	Compote de pommes
		Fruit BIO	Brownies	Chou vanille	Fruit BIO	Fruit BIO



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	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	
LES PLATS	Plats chauds	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	
	Plats chauds sans viande					
Accompagnements		Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	
Produits laitiers		Antigaspi				
LES DESSERTS	Desserts dressés	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	Antigaspi	



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Préparé par notre Chef

newrest



Les produits locaux