



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				Smoothies de concombre et menthe	Salade de tomates ciboulette
PLAT				Cheese burger	Cassolette de la mer (poisson frais)
GARNITURE				Frites fraîches HVE	Riz aux oignons
LAITAGE				Haricots verts persillés	Courgettes sautées
DESSERT				Crêpes	Melon
	 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	Rosette et son beurre	Taboulé à la menthe		Salade de pastèque, fêta et olives	Courgettes râpées vinaigrette citronnée
PLAT	Boulettes à l'agneau à la coriandre	Haut de cuisse de poulet de Bazas au tandoori grillé		Curry de lentilles	Beignet de calamars sauce tartare
GARNITURE	Pommes de terre grenailles rôties	Poêlée de légumes aux herbes		Lentilles du curry	Carottes sautées persillées
	Ratatouille	Blé Ebly et son jus		Légumes du curry	Pommes rissolées
LAITAGE		Gouda BIO			
DESSERT	Fruit frais de saison			Entremets Vanille	Brownies aux noix
	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, ananas et surimi	Melon		Concombre à la crème d'aneth	Carottes râpées à la ciboulette
PLAT	Sauté de poulet à la provençale	Cassoulet		Bolognaise végétariennes	Queue de saumon sauce citron
GARNITURE	Aubergines sautées à la tomates	Haricots blanc du cassoulet		Spaghetti	Piperade
	Riz BIO pilaf	Salade verte		Légumes de la bolognaise	Boulgour et son jus
LAITAGE				Yaourt lait entier BIO	
DESSERT	Fruit frais de saison	Pastis Gascon			Beignet de framboise

L'ÉPI-CUR-REN

OCCITANIE



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	 Betteraves vinaigrette	 Salade de concombres et pois chiche		 Céleri Rémoulade	 Rillettes
PLAT	 Sauté de poulet sauce forsière	 Emincé de volaille aux poireaux		 Tarte au fromage	 Blanquette de Poisson
GARNITURE	 Farfallles	 Epautre		 Frites HVE	 Haricots Verts persillés
	 Courgettes sautées aux herbes	 Julienne de poireaux aux oignons		 Carottes rôties aux herbes	 Riz pilaf
LAITAGE	 Vache qui rit BIO				
DESSERT		 Abricots au sirop et miel		 Fruit Bio de Saison	 Coupe fromage blanc et fruits exotiques



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	 Trio de pastèque, melon et concombre	 Salade verte et fruits de mer		 Carottes râpées à l'orange 	Friand au fromage
PLAT	  Risotto de légumes 	 Sauté de poulet au cidre		 Bœuf bourguignon	 Queue de truite aux d'amandes
GARNITURE	 Riz du Risotto  Légumes du risotto	 Chou fleur en gratin  Pommes vapeur		 Coquillettes	Haricots verts persillés
LAITAGE				 Carottes bio rôties  Yaourt nature biopyrénée BIO	Pomme de terre Rissolées
DESSERT	 Fruit frais de Saison 	 Gâteau breton			Flan nappé caramel

L'ÉPICURIEN

BRETAGNE



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	 Poireaux vinaigrette	 Salade de chou blanc aux lardons		 Salade de quinoa aux petits légumes	Macédoine mayonnaise
PLAT	 Sauté de porc aux oignons	 Couscous Haut de cuisse		 Tarte aux poireaux	Nuggets de Poisson
GARNITURE	 Courgettes sautées	 Semoule		 Haricots beurre persillés	 Carottes sautées persillées
	 Riz Pilaf	 légumes couscous		 Pommes de terre grenailles rôties	 Crêpe au beurre
LAITAGE				 Rondelé BIO	
DESSERT	 Fruit frais de saison	 Entremet vanille			 Gâteau 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 !

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI	VENDREDI
ENTREE							Smoothies de concombre et menthe	Salade de tomates ciboulette
PLAT PROTIDIQUE							Cheese burger	Cassolette de la mer (poisson frais)
ACCOMPAGNEMENT							Frites fraîches HVE	Riz aux oignons
							Haricots verts persillés	Courgettes sautées
LAITAGE								
DESSERT							Crêpes	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	Rosette et son beurre	Taboulé à la menthe		Salade de pastèque, fêta et olives	Courgettes râpées vinaigrette citronnée
PLAT PROTIDIQUE	Boulettes à l'agneau à la coriandre	Haut de cuisse de poulet de Bazas au tandoori grillé		Curry de lentilles	Beignet de calamars sauce tartare
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre grenailles rôties	Poêlée de légumes aux herbes		Lentilles du curry	Carottes sautées persillées
	Ratatouille	Blé Ebly et son jus		Légumes du curry	Pommes rissolées
LAITAGE		Gouda BIO			
DESSERT	Fruit frais de saison			Entremets Vanille	Brownies aux noix



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	L'ÉPICURIN OCCITANIE	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pâtes, ananas et surimi		Melon		Concombre à la crème d'aneth	Carottes râpées à la ciboulette
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de poulet à la provençale		Cassoulet		Bolognaise végétariennes	Queue de saumon sauce citron
ACCOMPAGNEMENT	Aubergines sautées à la tomates		Haricots blanc du cassoulet		Spaghetti	Piperade
	Riz BIO pilaf		Salade verte		Légumes de la bolognaise	Bouलगूर et son jus
LAITAGE					Yaourt lait entier BIO	
DESSERT	Fruit frais de saison		Pastis Gascon			Beignet de framboise

 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	C	MARDI	M	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves vinaigrette	I	Salade de concombres et pois chiche	E		Céleri Rémoulade	Rillettes
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de poulet sauce forsière	V	Emincé de volaille aux poireaux	S		Tarte au fromage	Blanquette de Poisson
ACCOMPAGNEMENT	Farfallles	I	Epautre	O		Frites HVE	Haricots Verts persillés
	Courgettes sautées aux herbes	L	Julienne de poireaux aux oignons	P		Carottes rôties aux herbes	Riz pilaf
LAITAGE	Vache qui rit BIO	I		T			
DESSERT		Z	Abricots au sirop et miel	A		Fruit Bio de Saison	Coupe fromage blanc et fruits exotiques
		A		M		Fruit Bio de Saison	



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	L'ÉPICURIEN	MARDI	BRETAGNE	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Trio de pastèque, melon et concombre 		Salade verte et fruits de mer 			Carottes râpées à l'orange	Friand au fromage
PLAT PROTIDIQUE	Risotto de légumes 		Sauté de poulet au cidre 			Bœuf bourguignon	Queue de truite aux d'amandes
ACCOMPAGNEMENT	Riz du Risotto Légumes du risotto		Chou fleur en gratin Pommes vapeur			Coquillettes Carottes bio rôties	Haricots verts persillés Pomme de terre Rissolées
LAITAGE						Yaourt nature biopyrénée BIO 	
DESSERT	Fruit frais de Saison 		Gâteau breton				Flan nappé 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	Poireaux vinaigrette	Salade de chou blanc aux lardons		Salade de quinoa aux petits légumes	Macédoine mayonnaise
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de porc aux oignons	Couscous Haut de cuisse		Tarte aux poireaux	Nuggets de Poisson
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes sautées	Semoule		Haricots beurre persillés	Carottes sautées persillées
	Riz Pilaf	Légumes couscous		Pommes de terre grenailles rôties	Farfalle au beurre
LAITAGE				Rondelé BIO	
DESSERT	Fruit frais de saison	Entremet vanille			Gâteau au 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

Semaine 1 du Lundi 31 Août au Vendredi 4 Septembre

		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
LES ENTREES	Entrées dressées							 Smoothies de concombre et menthe		 Salade de tomates ciboulette	
								 Carottes râpées au citron		 Céleri rave frais remoulade	
								Tranche de jambon cru		Terrine de poisson	
LES PLATS	Plats chauds							Cheese burger		 Cassolette de la mer (poisson frais)	
								Fish burger		 Emincé de poulet de Bazas persillé	
								 Burger végétarien		 Omelette nature	
Accompagnements							 Frites fraîches HVE		 Riz aux oignons		
							Haricots verts persillés		 Courgettes sautées		
Produits laitiers								Assortiment de fromages ou de laitage		Assortiment de fromages ou de laitage	
LES DESSERTS	Desserts dressés							Crêpes		 Melon	
								Donut's		 Fruit frais	
								Sauce au choix		 Coupe de fraises chanilly	



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Préparé par notre Chef



Les produits locaux

Semaine 2 du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre

		Lundi		Mardi		Mercredi		JEUDI		Vendredi	
LES ENTREES	Entrées dressées	Rosette et son beurre		Taboulé à la menthe		 Salade Composée		Salade de pastèque, féta et olives		 Courgettes râpées vinaigrette citronnée	
		  Coleslaw rouge		 Melon Charentais		Rillettes de thon sur toast		 Radis noir râpées vinaigrette aux herbes		Feuilleté Fromage	
		 Avocat sauce cocktail		Pâté de foie cornichon				Jambon blanc et son beurre		Sardines	
LES PLATS	Plats chauds	Boulettes à l'agneau à la coriandre		Haut de cuisse de poulet de Bazas au tandoori grillé		 Sauté de bœuf aux olives		 Curry de lentilles		Beignet de calamars sauce tartare	
		 Escalope de porc grillée		 Tarte au 3 fromages		Feuilleté Saumon Sauce basilic				 Boudin noir aux pommes	
	Plats chauds sans viande	 Tarte aux poireaux		 Falafels à la tomate		 Omelette au fromage				 Feuilleté Dubarry	
Accompagnements	Pommes de terre grenailles rôties		Poêlée de légumes aux herbes		 Aubergines sautées		Lentilles du curry		  Carottes sautées persillées		
	 Ratatouille		 Blé Ebly et son jus		 Ecrasé de pommes de terre		Légumes du curry		Pommes rissolées		
Produits laitiers		Assortiment de fromages ou de laitage		Assortiment de fromages ou de laitage		Assortiment de fromages ou de laitage		Assortiment de fromages ou de laitage		Assortiment de fromages ou de laitage	
LES DESSERTS	Desserts dressés	  Fruit frais de saison		  Fruit frais de saison		  Tarte aux pommes caramélisées		 Entremets Vanille		 Brownies aux noix	
		Liegeois au chocolat		 Tarte Citron Meringuée revisitée		  Fruit frais de Saison		  Fruit frais de saison		  Fruit frais de Saison	
		 Carpaccio d'ananas		 Tiramisu		 Salade de melon et pastèque		Ile flottante		 Chou au chocolat	



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Préparé par notre Chef



Les produits locaux

Semaine 3 du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre

LES ENTREES		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées dressées	Salade de pâtes, ananas et surimi	Melon	Houmous du chef	Concombre à la crème d'aneth	Carottes râpées à la ciboulette	
	Pastèque en quartier	Tapas au jambon cru	Salade de Cœur d'artichaud	Mousse de betteraves	Radis à croquer	
	Œuf cocotte emmental râpé	Assiette de bacon et coppa		Pâté de campagne	Maquereau à la moutarde	
LES PLATS		Plats chauds	Plats chauds sans viande	Rôti de bœuf sauce aux poivres	Bolognaise végétariennes	Queue de saumon sauce citron
Plats chauds sans viande	Mergez Grillée	Brandade de Poisson	Filet de dinde du gers	0	Rôti de porc aux herbes	
	Saucisse knax rôtie	Omelette Basquaise	Gratin de fruit de mer	0	Tarte au fromage	
Accompagnements		Aubergines sautées à la tomates	Haricots blanc du cassoulet	Salade Verte	Spaghetti	Piperade
Accompagnements	Riz BIO pilaf	Salade verte	Pommes frites HVE	Légumes de la bolognaise	Boulgour et son jus	
	Produits laitiers		Assortiment de fromages ou de laitage	Assortiment de fromages ou de laitage	Assortiment de fromages ou de laitage	Assortiment de fromages ou de laitage
LES DESSERTS		Desserts dressés	Pastis Gascon	Fruit frais de saison	Ile flottante	Beignet de framboise
Desserts dressés	Crème dessert chocolat	Fruit frais de Saison	Liégeois vanille	Fruit frais de saison	Fruit frais de Saison	
	Gauffres au sucre	Crème catalane		Panna cotta fruits exotique	Quatre quart crème anglaise	

Préparation contenant
au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Préparé par notre Chef



Les produits locaux

Semaine 4 du Lundi 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre

		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
LES ENTREES	Entrées dressées	 Betteraves vinaigrette	CIVILISATIONS	 Salade de concombres et pois chiche	MÉSOTATIMÉ	Macédoine à la russe		 Céleri Rémoulade		Rillette	
		 Soupe de Melon à la menthe		Houmous du chef		 Wrap Thon Crudités		 Salade de tomates persil		Mini wraps de légumes croquants	
		Jambon blanc cornichon						 Avocat vinaigrette		Rillette de thon sur toast	
LES PLATS	Plats chauds	 Sauté de poulet sauce forsière	CIVILISATIONS	 Emincé de volaille aux poireaux	MÉSOTATIMÉ	 Côtes de porc grillée		 Tarte au fromage		Blanquette de Poisson	
	Plats chauds sans viande	Boules de veau à la moutarde				 Feuilleté au Chèvre				Filet de poulet Basquaise	
		 Gratin de moules		 Falafel au sésame et cumin					 Omelette nature		
Accompagnements		 Farfallles	CIVILISATIONS	Epautre	MÉSOTATIMÉ	 Tomates provençales		 Frites HVE		Haricots Verts persillés	
		 Courgettes sautées aux herbes		Julienne de poireaux aux oignons		 Semoule et son jus		 Carottes rôties aux herbes		 Riz pilaf	
Produits laitiers		Assortiment de fromages ou de laitage	CIVILISATIONS	Assortiment de fromages ou de laitage	MÉSOTATIMÉ	Assortiment de fromages ou de laitage		Assortiment de fromages ou de laitage		Assortiment de fromages ou de laitage	
LES DESSERTS	Desserts dressés	Compote de Fruit	CIVILISATIONS	Abricots au sirop et miel	MÉSOTATIMÉ	Chausson aux pommes		 Fruit Bio de Saison		Coupe fromage blanc et fruits exotiques	
		 Fruit Bio de Saison		 Raisin		 Fruit Bio de Saison		Pêche au Sirop		 Fruit Bio de saison	
		 Brownies sur crème anglaise		 Entremet pistache				 Brioche Perdue		 Crumble aux fruits rouges et pommes	



Préparation contenant
au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Préparé par notre Chef



Les produits locaux

Semaine 5 du Lundi 28 Septembre au Vendredi 02 Octobre

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
LES ENTREES	Entrées dressées	Trio de pastèque, melon et concombre	Salade verte et fruits de mer	Mousse Pois chiche ricotta	Carottes râpées à l'orange	Friand au fromage
		Tomates vinaigrette	Carpaccio de pomme et betterave vinaigre de cidre	Crumble de légumes d'été	Macédoine mayonnaise	Salade de riz aux petits légumes
		Rosette et son beurre			Smoothies d'été végétale	Rosace de suprême d'orange et pamplemousse
LES PLATS	Plats chauds	Risotto de légumes	Sauté de poulet au cidre	Escalope de porc à la moutarde	Bœuf bourguignon	Queue de truite aux d'amandes
	Plats chauds sans viande		Joue de porc confites aux pommes	Queue de lotte au paprika	Cordon bleu de dinde	Haut de Poulet de Bazas marinée et Grillée
			Omelette nature		Omelette aux herbes	Feuilleté Dubarry
Accompagnements		Riz du Risotto	Chou fleur en gratin	Courgettes sautées aux herbes	Coquillettes	Haricots verts persillés
		Légumes du risotto	Pommes vapeur	Blé Ebly et son jus	Carottes bio rôties	Pomme de terre Rissolées
Produits laitiers		Assortiment de fromages ou de laitage	Assortiment de fromages ou de laitage	Assortiment de fromages ou de laitage	Assortiment de fromages ou de laitage	Assortiment de fromages ou de laitage
LES DESSERTS	Desserts dressés	Fruit frais de Saison	Gâteau breton	Mousse au chocolat	Entremet chocolat	Flan nappé caramel
		Ile flottante	Fruit frais de saison	Fruit frais de Saison	Fruit frais de saison	Fruit frais de Saison
		Pomme au four	Palet breton sur crème anglaise		Muffins aux fruits rouges	Tarte aux pommes



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Préparé par notre Chef



Les produits locaux

Semaine 6 du Lundi 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
LES ENTREES	Entrées dressées	 Poireaux vinaigrette	 Salade de chou blanc aux lardons	Rillettes	 Salade de quinoa aux petits légumes	Macédoine mayonnaise
		 Céleri Rémoulade au curry	 Salade verte au maïs	 Verrine d'agrumes	 Carpaccio de betteraves vinaigrette	 Coleslaw rouge
		 Potage du chef	 Potage du chef		 Potage du chef	 Potage du chef
LES PLATS	Plats chauds Plats chauds sans viande	 Sauté de porc aux oignons	 Couscous Haut de cuisse	 Paleron de bœuf	 Tarte aux poireaux	Nuggets de Poisson
		 Filet de poulet à la crème	 Couscous boulettes d'agneau	Fish burger		Nugget de poulet
		 Feuilleté au légumes	 Couscous végétale			 Nuggets végétarien
Accompagnements		 Courgettes sautées	 Semoule	 Frites HVE	 Haricots beurre persillés	 Carottes sautées persillées
		 Riz Pilaf	 Légumes couscous	 Salade verte	 Pommes de terre grenailles rôties	 Farfalle au beurre
Produits laitiers		Assortiment de fromages ou de laitage	Assortiment de fromages ou de laitage	Assortiment de fromages ou de laitage	Assortiment de fromages ou de laitage	Assortiment de fromages ou de laitage
LES DESSERTS	Desserts dressés	 Fruit frais de saison	 Entremet vanille	 Fruit frais de Saison	Crème dessert chocolat	 Gâteau au chocolat
		 Compote de poire	 Fruit frais de Saison	 Banana Bread	 Fruit frais de Saison	 Fruit frais de saison
		 Brownies	 Ile flottante		Donut's au sucre	 Cake aux fruits



Préparation contenant
au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Préparé par notre Chef



Les produits locaux

Semaine 7 du Lundi 12 Octobre au Vendredi 16 Octobre									
LES ENTREES		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi	Vendredi
	Entrées dressées	 Betteraves vinaigrette	C	 Taboulé de pois chiche (semoule, pois chiche, concombres, persil)	E G Y P	Pizza au fromage		Macédoine mayonnaise	ANTIGASPI BIO
		Beignets d'oignons		 Salade de radis et concombres		 Duo de concombres et tomates		Rosette et son beurre	
		 Potage du chef						 Potage du chef	
LES PLATS	Plats chauds	Ailerons de poulet Tex mex	I V I L	 Pain pita farcis falafels, oignons fondus et petit pois	T E	 Sauté de porc aux herbes		 Sauté de bœuf provençale	ANTIGASPI
		Chorizo sauce tomate		 Potée de boulgour, laitue et radis cuits		Queue de lotte au paprika		Emincé de poulet à la moutarde	
	Plats chauds sans viande	 Tarte au fromage		0	A			 Omelette nature	
Accompagnements		 Torti	I Z	Petit pois cuisinés	N T	Fondue de Poireaux		 Carottes rôties	ANTIGASPI
		Epinards béchamel		 Boulgour au jus		 Coquillettes		 Pommes vapeur	0
Produits laitiers		Assortiment de fromages ou de laitage	A	Assortiment de fromages ou de laitage	I Q	Assortiment de fromages ou de laitage		Assortiment de fromages ou de laitage	ANTIGASPI BIO
LES DESSERTS	Desserts dressés	Flan nappé caramel	A U E	 Raisin	U E	 Fruit frais de Saison		 Gâteau au yaourt	ANTIGASPI
		 Fruit frais de Saison		 Salade de fruits sirop, miet et raisins secs		 Entremet caramel		 Fruit frais de saison	0
		 Chou à la vanille						Compote aux fruits rouges	0



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Préparé par notre Chef



Les produits locaux

MIDI / SOIR	LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI		VENDREDI
	Midi	Soir		Midi	Soir		Midi	Soir		Midi	Soir	Midi
ENTREE										Smoothies de concombre et menthe Carottes râpées au citron 4B	Salad'bar	Salade de tomates ciboulette Céleri rave frais remoulade
PLAT PROTIDIQUE										Cheese burger Fish burger	Soirée orientale	Cassiolette de la mer (poisson frais) Emincé de poulet de Bazas persillé
PLAT PROTIDIQUE SANS VIANDE										Burger végétarien		Omelette nature
ACCOMPAGNEMENT										Frites fraîches HVE Haricots verts persillés		Riz aux oignons Courgettes sautées
PRODUIT LAITIER										Camembert BIO Verrine de fromage blanc BIO	Assortiment de fromages et laitages	Yaourt fraise BIO Chanteneige BIO
DESSERT										Crêpes Donut's		Melon Fruit 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	Rosette et son beurre			Taboulé à la menthe			Salade Composée			Salade de pastèque, fêta et olives			Courgettes râpées vinaigrette citronnée
	Coleslaw rouge	Salad'bar		Melon Charentais	Salad'bar		Rillettes de thon sur toast	Salad'bar		Radis noir râpées vinaigrette aux herbes	Salad'bar		Feuilleté Fromage
PLAT PROTIDIQUE	Boulettes à l'agneau à la coriandre	Rôti de porc		Haut de cuisse de poulet de Bazes au tandoori grillé	Blanc de dinde au citron		Sauté de bœuf aux olives	Flan aux légumes		Curry de lentilles	Barbecue party		Beignet de calamars sauce tartare
	Escalope de porc grillée	Feuilleté au chèvre		Tarte au 3 fromages	Filet de poisson sauce vierae		Feuilleté Saumon Sauce basilic	Paupiette de veau à l'indienne					Boudin noir aux pommes
PLAT PROTIDIQUE SANS VIANDE	Tarte aux poireaux			Falafels à la tomate			Omelette au fromage						Feuilleté Dubarry
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre grenailles rôties	Pommes de terre au four		Poêlée de légumes aux herbes	Fenouil émincé		Aubergines sautées	Poêlée de légumes aux aubergines		Lentilles du curry			Carottes sautées persillées
	Ratatouille	Epinards		Blé Ebly et son jus	Semoule		Ecrasé de pommes de terre	Lentilles		Légumes du curry			Pommes rissolées
PRODUIT LAITIER	Kiri BIO	Assortiment de fromages et laitages		Gouda BIO	Assortiment de fromages et laitages		Saint Moret BIO	Assortiment de fromages et laitages		Saint paulin BIO	Assortiment de fromages et laitages		ANTIGASPI BIO
	Verrine de fromage blanc BIO		yaourt lait entier BIO	Yaourt fraise BIO		Yaourt nature biopyrénée BIO	ANTIGASPI BIO						
DESSERT	Fruit frais de saison	Chou vanille		Fruit frais de saison	Pêche rôtie		Tarte aux pommes caramélisées	Cône glacé		Entremets Vanille			Brownies aux noix
	Liegeois au chocolat	Poire cuite		Tarte Citron Meringuée revisitée	Yaourt aromatisé		Fruit frais de Saison	Entremets praliné		Fruit frais de saison			Fruit frais de Saison
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		OCCITANIE	MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir		Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	Salade de pâtes, ananas et surimi Pastèque en quartier 	 Salad'bar	 Melon Tapas au jambon cru	 Salad'bar		Houmous du chef Salade de Cœur d'artichaud 	 Salad'bar	 Concombre à la crème d'aneth  Mousse de betteraves	 Salad'bar	 Carottes râpées à la ciboulette  Radis à croquer
PLAT PROTIDIQUE	 Sauté de poulet à la provencale Mergez Grillée	Œufs durs Ailerons de poulet Tex Mex	 Cassoulet Brandade de Poisson	 Filet de volaille Risotto aux champignons		 Rôti de bœuf sauce aux poivres Filet de dinde du gers 	Beignets de calamars Croque monsieur	 Bolognaise végétariennes soirée Burgers		 Queue de saumon sauce citron  Rôti de porc aux herbes
PLAT PROTIDIQUE SANS VIANDE	 Saucisse knax rôtie		 Omelette Basquaise			 Gratin de fruit de mer 				 Tarte au fromage
ACCOMPAGNEMENT	 Aubergines sautées à la tomates Riz BIO pilaf 	Haricots beurre  Blé	 Haricots blanc du cassoulet Salade verte 	Riz Poêlée de légumes		 Salade Verte Pommes frites HVE 	 Purée de carottes  Salade verte	 Spaghetti  Légumes de la bolognaise		 Piperade  Boulgour et son jus
PRODUIT LAITIER	 Carré croc lait BIO 	Assortiment de fromages et laitages	 Edam BIO  Yaourt nature sucré	Assortiment de fromages et laitages		 Emmental BIO  Yaourt nature biopyrénée BIO 	Assortiment de fromages et laitages  Yaourt lait entier BIO  Rondelé bio 	Assortiment de fromages et laitages   Ile flottante  Fruit frais de saison 	Assortiment de fromages et laitages   Beignet de framboise  Fruit frais de Saison 	
DESSERT	 Fruit frais de saison  Crème dessert chocolat	Yaourt aux fruits Glace	 Pastis Gascon  Fruit frais de Saison 	Semoule au lait du chef  Compote		 Fruit frais de saison  Liégeois vanille	Coupelle de pêches  Ile flottante			
	 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim		 Recette anti gaspi			 Préparé par notre chef	 Les produits locaux			



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		VENREDI	
	Midi	Soir		Midi	Soir	M	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	 Betteraves vinaigrette	 Salad'bar	C I V I L I Z A	 Salade de concombres et pois chiche	 Salad'bar	E S O P O T A M I E	Macédoine à la russe	 Salad'bar	 Céleri Rémoulade	 Salad'bar	Rillette
	 Soupe de Melon à la menthe			Houmous du chef			 Wrap Thon Crudités		 Salade de tomates persil		 Mini wraps de légumes croquants
PLAT PROTIDIQUE	 Sauté de poulet sauce forstière	Filet de poisson à l'aneth		 Emincé de volaille aux poireaux	Quiche lorraine		 Côtes de porc grillée	Sauté de porc aux oignons	Tarte au fromage	Soirée Tacos	 Blanquette de Poisson
	 Boules de veau à la moutarde	Omelette			Poisson du jour			 Feuilleté au Chèvre	Pizza du chef		 Filet de poulet Basquaise
PLAT PROTIDIQUE SANS VIANDE	 Gratin de moules				Falafel au sésame et cumin						
ACCOMPAGNEMENT	 Carafalilles	Mousseline d'épinards		Epautre	Haricots verts	T A M I E	 Tomates provençales	 Tortis	 Frites HVE		Haricots Verts persillés
	 Courgettes sautées aux herbes	 Riz		Julienne de poireaux aux oignons	Quinoa		Semoule et son jus	 Salade verte	 Carottes rôties aux herbes		 Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	 Vache qui rit BIO	Assortiment de fromages et laitages		 Camembert BIO	Assortiment de fromages et laitages		 Carré croc lait BIO	Assortiment de fromages et laitages	 Chanteneige BIO	Assortiment de fromages et laitages	 ANTIGASPI BIO
	 Yaourt banane BIO			 Yaourt nature sucré			 Verrine de yaourt brasse BIO		 Verrine de fromage blanc BIO		 ANTIGASPI BIO
DESSERT	Compote de Fruit	Quatre quart aux pommes		A	 Abricots au sirop et miel		 Ananas rôti		Chausson aux pommes	Compote	 Fruit Bio de Saison
	 Fruit Bio de Saison	 Yaourt aromatisé	 Raisin		 Flan caramel	 Fruit Bio de Saison	 Eclair au chocolat		 Pêche au Sirop		 Fruit Bio de saison
		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		
ENTREE	 Trio de pastèque, melon et concombre  Tomates vinaigrette	 Salad'bar	 Salade verte et fruits de mer  Carpaccio de pomme et betterave vinaigre de cidre	 Salad'bar	 Mousse Pois chiche ricotta  Crumble de légumes d'été	 Salad'bar	 Carottes râpées à l'orange  Macédoine mayonnaise	 Salad'bar	 Friand au fromage  Salade de riz aux petits légumes
PLAT PROTIDIQUE	 Risotto de légumes  Feuilleté au saumon	Feuilleté au saumon Raviolis	 Sauté de poulet au cidre  Joue de porc confites aux pommes  Omelette nature	Tajine de boulettes d'agneau Tarte au fromage	 Escalope de porc à la moutarde  Queue de lotte au paprika	Chipolatas Nuggets de volaille	 Bœuf bourguignon  Cordon bleu de dinde  Omelette aux herbes	Soirée Italienne	 Queue de truite aux d'amandes  Haut de Poulet de Bazas marinée et Grillée  Feuilleté Dubarry
PLAT PROTIDIQUE SANS VIANDE									
ACCOMPAGNEMENT	 Riz du Risotto  Légumes du risotto	Chou-fleur  Boulgour	 Chou fleur en gratin  Pommes vapeur	Semoule  Courgettes	 Courgettes sautées aux herbes  Blé Ebly et son jus	Purée de pois cassés  Poêlée de légumes	 Coquillettes  Carottes bio rôties		 Haricots verts persillés  Pomme de terre Rissolées
PRODUIT LAITIER	 Edam BIO  Yaourt aux fraises BIO	Assortiment de fromages et laitages	 Yaourt lait entier BIO  Emmental BIO	Assortiment de fromages et laitages	 Gouda BIO  Yaourt nature sucré	Assortiment de fromages et laitages	 Yaourt nature biopyrénée BIO  Saint moret BIO	Assortiment de fromages et laitages	 ANTIGASPI BIO  ANTIGASPI BIO
DESSERT	 Fruit frais de Saison  Ile flottante	 Banane rôtie  Crème dessert vanille	 Gâteau breton  Palet breton sur crème anglaise	 Mousse praliné  Liégeois au chocolat	 Mousse au chocolat  Fruit frais de Saison	 Entremets praliné  Compote	 Entremet chocolat  Fruit frais de saison		 Flan nappé caramel  Fruit frais de Saison
	 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim		 Recette anti gaspi			 Préparé par notre chef	 Les produits locaux		



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

BRETAGNE

L'ÉPICURIN

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	Poireaux vinaigrette Céleri Rémoulade au curry	Salad'bar	Salade de chou blanc aux lardons Salade verte au maïs	Salad'bar	Rillettes Verrine d'agrumes	Salad'bar	Salade de quinoa aux petits légumes Carpaccio de betteraves vinaigrette	Salad'bar	Macédoine mayonnaise Coleslaw rouge
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de porc aux oignons Filet de poulet à la crème	Croissant au fromage Filet de poisson à la provençale	Couscous Haut de cuisse Couscous boulettes d'agneau	Pâtes à la carbonara Poisson pané	Paleron de bœuf Fish burger	Poulet rôti Paupiette de veau sauce moutarde	Tarte aux poireaux	Crêpe party	Nuggets de Poisson Nugget de poulet
PLAT PROTIDIQUE SANS VIANDE	Feuilleté au légumes		Couscous végétale						Nuggets végétarien
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes sautées Riz Pilaf	Salade verte Blé sauce tomate	Semoule Légumes couscous	Fondue de poireaux Torti	Frites HVE Salade verte	Petits pois Carottes	Haricots beurre persillés Pommes de terre grenailles rôties		Carottes sautées persillées Farfalle au beurre
PRODUIT LAITIER	Verrine de fromage blanc BIO Saint paulin BIO	Assortiment de fromages et laitages	Vache qui rit BIO Yaourt lait entier BIO	Assortiment de fromages et laitages	Yaourt banane BIO Kiri BIO	Assortiment de fromages et laitages	Rondelé BIO Verrine yaourt brasse BIO	Assortiment de fromages et laitages	ANTIGASPI BIO ANTIGASPI BIO
DESSERT	Fruit frais de saison Compote de poire	Entremets caramel Pomme cuite	Entremet vanille Fruit frais de Saison	Gaufre Yaourt aromatisé	Fruit frais de Saison Banana Bread	Compote Riz au lait	Crème dessert chocolat Fruit frais de Saison		Gâteau au chocolat Fruit frais de saison
		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	 Betteraves vinaigrette Beignets d'oignons	 Salad'bar	CIVILIZATA	 Taboulé de pois chiche (semoule, pois chiche, concombres, persil)  Salade de radis et concombres	 Salad'bar	 Pizza au fromage  Duo de concombres et tomates	 Salad'bar	 Macédoine mayonnaise  Rosette et son beurre	 Salad'bar	ANTIGASPI	
PLAT PROTIDIQUE	Ailerons de poulet Tex mex Chorizo sauce tomate	Rôti de porc Beignets de calamars		 Pain pita farcis falafels, oignons fondus et petit pois  Potée de boulgour, laitue et radis cuits	Boulettes végétales Sauté de dinde au romarin	 Sauté de porc aux herbes Queue de lotte au paprika	Saucisse knack Poisson en papillote	 Sauté de bœuf provençale  Emincé de poulet à la moutarde	Soirée orientale		ANTIGASPI BIO
PLAT PROTIDIQUE SANS VIANDE	 Tarte au fromage							 Omelette nature			ANTIGASPI
ACCOMPAGNEMENT	 Torti Epinards béchamel	Céleri rave braisé Penne		 Petit pois cuisinés  Boulgour au jus	Semoule Poêlée de légumes	 Fondue de Poireaux  Coquillettes	Courge rôtie Purée	 Carottes rôties  Pommes vapeur			ANTIGASPI
PRODUIT LAITIER	 Yaourt lait entier BIO	Assortiment de fromages et laitages		 Carré croc lait BIO	Assortiment de fromages et laitages	 Yaourt banane BIO	Assortiment de fromages et laitages	 Chanteneige BIO	Assortiment de fromages et laitages		 ANTIGASPI BIO
	 Edam BIO			 Yaourt nature sucré		 Rondelé BIO		 Verrine de fromage blanc BIO			 ANTIGASPI BIO
DESSERT	Flan nappé caramel  Fruit frais de Saison	 Cookie  Salade de fruits		 Raisin  Salade de fruits sirop, miet et raisins secs	 Entremets pistache  Banane rôtie	 Fruit frais de Saison  Entremet caramel	Glace  Coupe de fromage blanc au coulis	 Gâteau au yaourt  Fruit frais de saison			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