

SEMAINE DU 2 AU 8 DECEMBRE 2024

LUNDI

2-déc.

MARDI

3-déc.

JEUDI

5-déc.



AROM'
MELANGE
D'EPICES

6-déc.

Betteraves vinaigrette	SL et A	Salade de riz au surimi	SL et A		Saucisson à l'ail*	X SL	Salade libanaise au zaatar (blé, pois chiches, concombre)	X SL
Feuilleté au chèvre	X	Rognons de bœuf sauce moutarde	X		Farfalle de volaille au pistou (plat complet)	X SL	Cœur de colin au curry	X
		Gratin de chou-fleur et pommes de terre au fromage	SV				Poisson pané	SL
Lentilles cuisinées	SL	Chou-fleur	SL				Trio de légumes au chou (pot. carotte, chou vert)	X SL
Salade verte	SL	Pommes vapeur	SL					
Petit suisse sucré	X	Petit suisse aromatisé	x		COMPOTE	SL	Petit moulé ail et fines herbes	A
Purée de pommes BIO	SL	Clémentine	X SL		Yaourt à la framboise Ferme du vieux puits	X	Gâteau du chef aux 4 épices	X
Flan nappé caramel	X				Petit moulé nature et coupelle pomme	A	FRUIT	SL



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration collective contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 9 AU 15 DECEMBRE 2024

LUNDI

09-déc.

MARDI















10-déc.

JEUDI

12-déc.

VENDREDI

13-déc.

 <u>Salade de semoule, carottes râpées et maïs</u>	SL	<u>Carottes râpées vinaigrette</u>	SL et A		 <u>Bettearves BIO vinaigrette</u>	SL et A	 <u>Potage aux légumes</u>	SL et A
Crêpe au fromage	X							
 <u>Bœuf émincé Normand labellisé</u>	X SL	<u>Nuggets de poulet</u>	X SL		 <u>Cœur de colin à la concassée de tomates</u>	X	<u>Nuggets de poisson/ ketchup</u>	X SL
 Galette végétale colombo	SV	<u>Poisson pané</u>	SV		POISSON PANE ?	SL		
 <u>Haricots verts BIO</u>	X SL	<u>Purée</u>	X		<u>Semoule</u>	X SL	<u>Pommes rissolées</u>	X SL
		<u>Carottes</u>	SL		 <u>Mélange de légumes oriental</u>	SL SI PAS POISSON PANE		
 <u>Camembert BIO</u>		<u>Petit suisse aromatisé</u>	X		<u>Edam à la coupe</u>	X	<u>Coulommiers</u>	X
		COMPOTE/FRUIT	SL					
 <u>Fruit BIO</u>	X SL	<u>Madeleine</u>	X		<u>Fruit</u>	X SL	 <u>Purée de pommes BIO</u>	SL
<u>Gélifié chocolat</u>	X						<u>Madeleine marbrée</u>	X



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration collective contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

0

SEMAINE DU 16 AU 22 DECEMBRE 2024

LUNDI

16-déc.

MARDI












17-déc.

JEUDI

19-déc.

VENDREDI

20-déc.

Pomme de terre vinaigrette 	A et SL	Macédoine mayonnaise	A et SL			Salade verte	A et SL
							
Accras de morue	X SL	Beignets de calamars/ mayonnaise	X SL			 Crêpe au fromage BIO (plat)	X
						Manchon de poulet rôti	SL
 Riz aux oignons	X SL	Torti	X SL			 Chou-fleur BIO	X
						 Pommes vapeur 	SL
Petit suisse aromatisé	X	Petit moulé nature	X			 Camembert BIO	X
Fruit	SL	 Yaourt abricot BIO  Laiterie Brin d'herbe				 Purée de pommes BIO	SL
Liégeois chocolat	X	Compote de pomme	X SL			Yaourt aromatisé	X



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration collective contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux

* Plat contenant du porc














Cuisiné sur place



Semaine du 2 décembre au 6 décembre, le Chef vous propose



AROM'
MELANGE
D'EPICES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	 Salade de blé provençale	 Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpées mayonnaise)	Salade verte	Saucisson à l'ail*	 Salade libanaise au zaatar (blé, pois chiches, concombre)
PLAT PROTIDIQUE	Rosti de légumes	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	Beignets de calamars sauce tartare	 Farfalle de volaille au pistou (plat complet)	 Cœur de colin au curry
ACCOMPAGNEMENT	 Lentilles cuisinées		 Riz aux oignons		 Friso de légumes au chou (pdt, carotte, chou vert)
LAITAGE	Petit suisse sucré	Gouda à la coupe	Petit suisse aromatisé	0	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Coupelle pomme	Clémentine	Gaufre nature	 Yaourt à la framboise Ferme du vieux puits	 Gâteau du chef aux 4 épices



Préparé par notre chef



Les produits locaux










Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 9 décembre au 13 décembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de semoule, carottes râpées et maïs	Salade de pois chiches et olives noires	 Saucisson à l'ail*	Betteraves vinaigrette	 Potage aux légumes
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de bœuf	 Gratin de gnocchi au Neufchâtel AOP (plat complet végétal) 	 Pilon de poulet rôti	 Cœur de colin à la concassée de tomates	Nuggets de poisson/ ketchup
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts		 Chou-fleur béchamel	Semoule	 Carottes boulangères
LAITAGE	Camembert	Petit suisse aromatisé	Camembert	Edam à la coupe	Coulommiers
DESSERT	Fruit	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit	Coupelle pomme



Préparé par notre chef



Les produits locaux






Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 16 décembre au 20 décembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées	Macédoine mayonnaise			 Betteraves maïs et œuf
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc*	 Torsades aux légumes provençaux et fromage			Feuilleté au saumon
ACCOMPAGNEMENT	 Butternut et pommes de terre				 Chou-fleur béchamel
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes			Camembert
DESSERT	Fruit	Yaourt aromatisé			Coupelle pomme



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest