

SEMAINE DU 2 AU 8 DECEMBRE 2024

LUNDI

MARDI

JEUDI



AROM'
 MELANGE
 D'EPICES

	2-déc.	3-déc.	5-déc.	6-déc.
Potage maison	X	<u>Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpées mayonnaise)</u> A	<u>Saucisson à l'ail*</u> X	<u>Salade libanaise au zaatar (blé, pois chiches, concombre)</u> A
			Pommes de terre mimosa SV	
Feuilleté au chèvre X	Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet) X		<u>Farfalle de volaille au pistou (plat complet)</u>	Saucisse de Francfort* locale X
	Gratin de chou-fleur et pommes de terre au fromage SV		Poisson pané X	<u>Cœur de colin au curry</u> SV
Salade verte 30			Carottes X	<u>Trio de légumes au chou (pot. carotte, chou vert)</u> X
Pommes vapeur 70				
<u>Petit suisse sucré</u> A	<u>Meule de Bray BIO</u> X			<u>Petit moulé ail et fines herbes</u>
<u>Flan nappé caramel</u> X	<u>Clémentine</u> X		<u>Yaourt à la framboise Ferme du vieux puits</u> X	<u>Gâteau du chef aux 4 épices</u> X
			Petit moulé nature et coupelle pomme A	

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.

Crêpe au fromage	X	Salade de pois chiches et olives noires	A		 <u>Bettearves BIO vinaigrette</u>	SV	Lentilles vinaigrette	A
					 Pâté de foie local* (à couper par vos soins)	X		
 <u>Bœuf émincé Normand labellisé</u>	X	 <u>Gratin de gnocchi au Neufchâtel AOP (plat complet végétal)</u>	X		 <u>Cœur de colin à la concassée de tomates</u>	SV	<u>Nuggets de poisson/ ketchup</u>	X
Galette végétale colombo	SV				Emincé de volaille à l'indienne	X		
 <u>Haricots verts BIO</u>	X				<u>Semoule</u>	70	Pommes rissolées	X
					 <u>Mélange de légumes oriental</u>	30		
 <u>Camembert BIO</u>		Petit suisse aromatisé	X		<u>Edam à la coupe</u>		<u>Coulommiers</u>	X
 <u>Fruit BIO</u>	X	Madeleine	X		<u>Fruit</u>	A	Madeleine marbrée	X
Gélifié chocolat	A				Gélifié vanille	X		

 **Nouveauté** Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la composition des menus des établissements de restauration collective 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.
Potage aux légumes	X	Potage aux lentilles	A	Salade de betteraves BIO, maïs et œuf
<u>Jambon blanc*</u>	X	<u>Torsades aux légumes provençaux et fromage</u>	X	<u>Crêpe au fromage BIO (plat)</u>
Accras de morue	SV			Manchon de poulet rôti
0		0		0
<u>Butternut et pommes de terre</u>	X	Carottes	X	<u>Chou-fleur BIO</u>
		Petit moulé ail et fines herbes	X	<u>Camembert BIO</u>
<u>Fruit</u>	A	<u>Yaourt abricot BIO</u> <u>Laiterie Brin d'herbe</u>	X	<u>Purée de pommes BIO</u>
Liégeois chocolat	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



	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		 Frito 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 !



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