
















**SEMAINE DU 2 AU 8 DECEMBRE 2024**

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

 **AROM'  
MELANGE  
D'EPICES**

	2-déc.		3-déc.		5-déc.		6-déc.	
 <b>Potage maison</b> 	A	 Salade de riz au surimi	A		 <b>Saucisson à l'ail*</b>	X	 <b>Salade libanaise au zaatar (blé, pois chiches, concombre)</b>	A
					 <b>Pommes de terre mimosa</b>	SV		
<b>Rosti de légumes</b>	X	 <b>Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)</b>	X		 <b>Farfalle de volaille au pistou (plat complet)</b>	X	 <b>Cœur de colin au curry</b>	X
		 <b>Gratin de chou-fleur et pommes de terre au fromage</b>	SV		 <b>Flan de légumes</b>	SV		
 <b>Pommes vapeur</b>							<b>Farfalle</b>	X
<b>Petit moulé nature</b>	X	Petit suisse aromatisé	X		<b>0</b>		<b>Petit moulé ail et fines herbes</b>	X
					0			
<b>Flan nappé caramel</b>	X	<b>Clémentine</b>	X		 <b>Yaourt à la framboise Ferme du vieux puits</b> 	A	 <b>Gâteau du chef aux 4 épices</b>	X
					<b>Petit moulé nature et coupelle pomme</b>	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 9 AU 15 DECEMBRE 2024

LUNDI

09-déc.

MARDI

10-déc.

JEUDI

12-déc.

VENDREDI

13-déc.

Crêpe au fromage	A	Salade de pois chiches et olives noires	A		Pâté de foie local* (à couper par vos soins)	A	<u>Potage aux légumes</u>	X
<u>Bœuf émincé Normand labellisé</u>	X	Nuggets de poulet	X		<u>Cœur de colin à la concassée de tomates</u>	X	<u>Nuggets de poisson/ ketchup</u>	X
Galette végétale colombo	SV	Poisson pané	SV					
<u>Haricots verts BIO</u>	X	Purée	X		<u>Semoule</u>	X	<u>Carottes boulangères</u>	X
<u>Petit moulé ail et fines herbes</u>	X	Petit suisse aromatisé	X		<u>Edam à la coupe</u>	X	Yaourt sucré	A
<u>Gélifié chocolat</u>	X	Madeleine	X		<u>Fruit</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.

 <b>Potage aux légumes</b> 	A	<b>Macédoine mayonnaise</b>	A			 <b>Salade de betteraves BIO, maïs et œuf</b> 	A
<b>Jambon blanc*</b>	X	Cordon bleu de volaille	X			 <b>Crêpe au fromage BIO (plat)</b>	SV
<b>Accras de morue</b>	SV					<b>Manchon de poulet rôti</b>	X
<b>Haricots verts</b>	X	<b>Torti</b>	X			 <b>Pommes vapeur</b> 	X
<b>Petit suisse aromatisé</b>	X	<b>Petit moulé nature</b>	X			<b>Petit suisse aromatisé</b>	X
<b>Fruit</b>	X	<b>Compote de pomme</b>	X			 <b>Purée de pommes BIO</b>	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	 <b>Salade de blé provençale</b>	 <b>Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpées mayonnaise)</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Saucisson à l'ail*</b>	 <b>Salade libanaise au zaatar (blé, pois chiches, concombre)</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Rosti de légumes</b>	 <b>Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)</b>	<b>Beignets de calamars sauce tartare</b>	 <b>Farfalle de volaille au pistou (plat complet)</b>	 <b>Cœur de colin au curry</b>
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Lentilles cuisinées</b>		 <b>Riz aux oignons</b>		 <b>Friso de légumes au chou (pdt, carotte, chou vert)</b>
LAITAGE	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Gouda à la coupe</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>0</b>	<b>Petit moulé ail et fines herbes</b>
DESSERT	<b>Coupelle pomme</b>	<b>Clémentine</b>	<b>Gaufre nature</b>	 <b>Yaourt à la framboise Ferme du vieux puits</b>	 <b>Gâteau du chef aux 4 épices</b>



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



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



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**