

**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
					 Pommes de terre mimosa	SV		
<b>Rosti de légumes</b>	X	 Gratin de chou-fleur au jambon*  (plat complet)	X		 <b>Farfalle de volaille au pistou (plat complet)</b>	X	 <b>Cœur de colin au curry</b>	X
		 Gratin de chou-fleur et pommes de terre au fromage	SV		 Flan de légumes	SV		
 Pommes vapeur							Farfalle	X
<b>Petit moulé nature</b>	X	Petit suisse aromatisé	X		0		<b>Petit moulé ail et fines herbes</b>	X
					0			
<b>Flan nappé caramel</b>	X	<b>Clémentine</b>	X		 Yaourt à la framboise  Ferme du vieux puits	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

MARDI

JEUDI

VENDREDI

16-déc.

17-déc.

19-déc.

20-déc.

 Potage aux légumes 	A	<u>Macédoine mayonnaise</u>	A			 Salade de betteraves BIO, maïs et œuf 	A
<u>Jambon blanc*</u>	X	Cordon bleu de volaille	X			 Crêpe au fromage BIO (plat)	SV
Accras de morue	SV					Manchon de poulet rôti	X
Haricots verts	X	<u>Torti</u>	X			 Pommes vapeur 	X
<u>Petit suisse aromatisé</u>	X	<u>Petit moulé nature</u>	X			Petit suisse aromatisé	X
<u>Fruit</u>	X	Compote de pomme	X			 Purée de pommes BIO	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>Frito 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	 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	 <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**