

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	TERRINE DE CAMPAGNE SV TERRINE DE LÉGUMES	DUO DE CAROTTES RAPÉES AU CUMIN 	SALADE DE POMMES DE TERRE (OIGNONS FRITS à part)	FLAN DE PETITS POIS	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX HERBES FRAICHES
PLAT PROTIDIQUE	OMELETTE AUX FROMAGES	MAC 'N'CHEESE CHOU FLEUR (macaroni, chou fleur, sauce cheddar)	ESCALOPE DE POULET (France) À L'ESTRAGON SV CUBE DE COLIN À L'ESTRAGON	FAJITAS VÉGÉTALES haricots rouges, mais, poivrons, égréné de soja, tomates	LASAGNES BOLOGNAISE AU BŒUF (France) SV LASAGNES SAUMON ÉPINARD
ACCOMPAGNEMENT	HARICOTS VERTS PERSILLÉS 		COURGETTES 	RIZ 	
LAITAGE	PETIT FILOU	CHEVRE (buchette)	CANTAL	CAMEMBERT	KIRI
DESSERT	PANNA COTTA COULIS DE FRAISE	COMPOTE DE FRUITS	SMOOTHIE	MOUSSE À LA BANANE	ANANAS FRAIS 

semaine 20

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN
La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais dans nos cuisines

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	MACÉDOINE DE LÉGUMES 	BETTERAVES À LA CREME DE CIBOULETTE 	BRUSCHETTA TOMATE MOZZA	COLESLAW 	SALADE DE TOMATES AU BASILIC
PLAT PROTIDIQUE	JAMBON BLANC FROID(France) SURIMI	POISSON PANÉ	STEACK HACHÉ BŒUF(France) SV PANÉ BLÉ ÉPINARD	SAUTÉ DE POULET(France) SOJA SÉSAME SV COLIN POCHÉ SOJA SÉSAME	ROUGAIL SAUCISSE(France) SV ŒUF DUR BÉCHAMEL
ACCOMPAGNEMENT	PURÉE DE POMMES DE TERRE NOIX DE MUSCADE	PETITS POIS AU JUS	BROCOLIS VAPEUR 	NOUILLES	RIZ 
LAITAGE	ÉDAM À LA COUPE	PETIT SUISSE	BRIE	KIRI	FROMAGE BLANC
DESSERT	POIRE	DONUT CHOCOLAT	FRUIT AU SIROP	SABLÉ FLEUR D'ORANGER	PALMIER

semaine 21

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN

La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais dans nos cuisines



Semaine du 26 MAI AU 30 MAI 2025

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	TABOULÉ LIBANAIS	CLAFOUTIS DE TOMATES 	CHOU-FLEUR À CROQUER SAUCE CÉSAR	FÉRIÉ	
PLAT PROTIDIQUE	PANÉ VÉGÉTARIEN	KEBAB (dinde et veau)/SAUCE BLANCHE SV POISSON PANÉ	CURRY D'AGNEAU SV TIMBALE DE FRUITS DE MER		
ACCOMPAGNEMENT	CAROTTES À LA CREME D'AIL 	POMMES DE TERRE QUARTIER	FLAGEOLETS 		
LAITAGE	YAOURT NATURE SUCRÉ	TOMME BLANCHE	CHEDDAR		
DESSERT	FRUIT SELON ARRIVAGE (melon, pastèque)	CHOU GARNI	ENTREMET CARAMEL		

semaine 22

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN

La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais dans nos cuisines

newrest

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	ŒUF MAYONNAISE	SAUCISSON À L'AIL SV RADIS RAPÉS	MINI WRAP CRUDITÉS	CÉLERI RÉMOULADE 	CONCOMBRE À LA MENTHE
PLAT PROTIDIQUE	PANÉ DU FROMAGER	NUGGETS DE BLÉ SAUCE TOMATE	ÉMINCÉ DE BŒUF(France) AU PAPRIKA FUMÉ SV MOULES AU PARPIKA FUMÉ	PIZZA ROYALE (jambon,champignons) SV TARTE AUX FROMAGES	SAUCE OCÉANE (tomate,thon,colin)
ACCOMPAGNEMENT	PETIT POIS À LA CREME 	BOULGOUR 	PURÉE DE POIS CHICHES ET POMMES DE TERRE 	SALADE VERTE	TORSADES 
LAITAGE	VACHE GROJEAN	BRIE	DÉS DE FETA	KIRI	FROMAGE RAPÉ
DESSERT	POMME	PECHE ROTIE	MOUSSE MANGUE	FLAN AUX ABRICOTS	BEIGNET FOURRÉ FRAMBOISE

semaine 23

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN

La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais dans nos cuisines

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	FÉRIÉ	MENU BLEU SALADE VERTE AU BLEU (à part)	TARTINE AU CHEVRE ET MIEL	MELON JAUNE 	SALADE COMPOSÉE
PLAT PROTIDIQUE		CORDON BLEU MOULES AU ROQUEFORT	SAUTÉ DE DINDE AUX PECHES SV OMELETTE	QUICHE AUX LÉGUMES	MARMITE DU PECHEUR
ACCOMPAGNEMENT		POMMES DE TERRE À LA SPIRULINE 	CHOU ROMANESCO	SALADE VERTE	POMMES VAPEUR
LAITAGE		FROMAGE RAPÉ	ÉMENTAL	TOMME	MORBIER
DESSERT		SMOOTHIE AUX MYRTILLES	SEMOULE AU LAIT ET CAMEL 	MOUSSE MANGUE PASSION FOOD TRUCK VICTOR FRAHIER	FLAN CHOCOLAT  FOOD TRUCK POLE ENFANCE

semaine 24

MENU FOOD TRUCK(à définir)

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN

La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais dans nos cuisines

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	TOMATE AU BASILIC FRAIS 	GUACAMOLE ET TORTILLAS APÉRO!(jus d'orange , sirop de grenadine, morceaux de mangues)	SALADE VERTE DÉS DE COMTÉ ET NOIX	SALADE DE TORTIS À LA CREQUE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE 
PLAT PROTIDIQUE	ESALOPE DE DINDE (France)VIENNOISE SV POISSON PANÉ	CHILI SIN CARNE	FILET DE COLIN BORDELAIS SAUCE TOMATE	ROTI DE PORC (France)À LA MOUTARDE SV MAQUEREAUX À LA MOUTARDE	BRANDADE DE POISSONS
ACCOMPAGNEMENT	FLAGEOLET AU JUS	 RIZ BLANC	 SEMOULE	 HARICOTS VERTS	SALADE VERTE
LAITAGE	YAOURT À BOIRE	VACHE QUI RIT	REBLOCHON	SAINT PAULIN	CHANTE NEIGE
DESSERT	FRUIT SELON ARRIVAGE (abricot)	COMPOTE GOURDE	CLAFOUTIS AUX FRUITS ROUGES	MOUSSE CITRON	CREPE AU SUCRE

semaine 25

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN

La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais dans nos cuisines

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	SALADE PIEMONTAISE  SALADE PIEMONTAISE SANS JAMBON	CAROTTES RAPÉES AU CITRON	TARTE FINE AUX LÉGUMES	TARTARE MELON ET CONCOMBRES 	TERRINE DE CAMPAGNE TERRINE DE POISSONS DOSETTE MAYONNAISE
PLAT PROTIDIQUE	COLIN À LA CREME DE POIVRONS	DAHL DE LENTILLES	QUENELLE NATURE À LA CREME	ESTOUFFADE DE BOEUF(France) PROVENCALE SV OMELETTE	PILON DE POULET(France) AUX CHAMPIGNONS SV COLIN AUX CHAMPIGNONS
ACCOMPAGNEMENT	COURGETTES EN RONDELLES	RIZ SEMI COMPLET 	ÉBLY PILAF 	RATATOUILLE	 PÂTES
LAITAGE	TOMME NOIRE	MIMOLETTE À LA COUPE	SAMOS	PETIT SUISSE	CAMEMBERT
DESSERT	YAOURT AROMATISÉ	PAIN PERDU	NECTAINE	GATEAU AUX FRUITS D'ÉTÉ	ENTREMET PISTACHE

semaine 26

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN

La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais dans nos cuisines

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	TERRINE DE LÉGUMES SAUCE VERTE	TRANCHE DE PASTèque	SALADE DE HARICOTS VERTS REPAS FROID	MENU SURPRISE	PIQUE NIQUE TOMATES CERISE
PLAT PROTIDIQUE	FEUILLETÉ AU SAUMON SAUCE TOMATE	SAUCISSE BLANCHE(fance) SV OMELETTE	JAMBON BLANC (France) SV ŒUF DUR	MENU SURPRISE	SANDWICH (crudités,émmental)
ACCOMPAGNEMENT	RIZ	HARICOTS BLANCS	SALADE DE POMMES DE TERRE AU PERSIL PLAT		CHIPS
LAITAGE	YAOURT NATURE SUCRÉ	GOUDA	PETIT FILOU	FROMAGE DU JOUR	YAOURT À BOIRE
DESSERT	MELON FOOD TRUCK EVETTE	GATEAU CHOCOLAT CARAMEL	ECLAIR	MENU SURPRISE	MISTER FREEZE (livré la veille)

semaine 27

MENU FOOD TRUCK(à définir)

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN
La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais dans nos cuisines