



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	SALADE DE TOMATES AU BASILIC	PASTEQUE	SALADE DE BLÉ À LA CREME D'AVOCAT 	RADIS BEURRE 1/2 SEL 	SAUCISSON À L'AIL SV CÉLERI VINAIGRETTE
PLAT PROTIDIQUE	SAUTÉ DE POULET (France) À LA CREME SV FILET DE LIEU À LA CREME	FAJITAS VÉGÉTALES  (galette de maïs, haricots rouges, poivrons, mozza)	SAUTÉ DE BŒUF (France) AU CURRY ET LAIT DE COCO SV COLIN CURRY ET LAIT DE COCO	JAMBON BLANC (France) SV OMELETTE CIBOULETTE	MARMITTE DE POISSONS
ACCOMPAGNEMENT	COQUILLETES 	SALADE VERTE	RATATOUILLE	PURÉE DE POMMES DE TERRE MUSCADE	RIZ SEMI COMPLET 
LAITAGE	YAOURT NATURE SUCRÉ	ÉMMENTAL À LA COUPE	SAINT NECTAIRE	CARRÉ DE L'EST	PETIT MOULÉ CALCIUM
DESSERT	FRUIT DE SAISON	BEIGNET FOURRÉ	MOUSSE CHOCOLAT	FLAN AUX PRUNES	MILK SHAKE VANILLÉ



PRODUIT BIO

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	SALADE DE PATES AU PESTO 	CAROTTES RAPÉES À L'ORANGE	TERRINE DE SAUMON SAUCE AUX HERBES FRAICHES	SALADE VERTE 	RILLETES DE LA MER ET TAÔST
PLAT PROTIDIQUE	CROQUE MONSIEUR SV CROQUE MOZZA TOMATE	SAUCE CARBONARA SV SAUCE AU THON	STEAK DE LENTILLES DU CHEF SAUCE TOMATE	FISH BURGER	OMELETTE GRATINÉE
ACCOMPAGNEMENT	SALADE VERTE 	PENNE 	HARICOTS VERTS 	POMMES DE TERRE AU FOUR	BROCOLIS VAPEUR 
LAITAGE	YAOURT À BOIRE	FROMAGE RAPÉ	REBLOCHON	CHEDDAR	PETIT SUISSE
DESSERT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE	CLAFOUTIS AUX FRUITS	MELON CHARENTAIS	MUFFIN AU CHOCOLAT


PRODUIT BIO
Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	TARTARE CONCOMBRES ET TOMATES 	SALADE DE PATES MULTICOLORES	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU SV GASPACHO DE TOMATE	COURGETTES RAPÉES À L'HUILE D'OLIVE	HARICOTS VERTS MIMOSA 
PLAT PROTIDIQUE	NUGGETS DE BLÉ	KNACKS LOCALES SV FILET DE LIEU	ROTI DE BŒUF (France) AU THYM FRAIS SV ACCRAS DE MORUE	FALAFELS À LA MENTHE SAUCE TOMATE	MOULES SAUCE CREME
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS AU JUS 	RATATOUILLE	ÉBLY CREMEUX 	SEMOULE 	POMMES DE TERRE QUARTIER
LAITAGE	TOMME NOIRE	BRIE	FROMAGE BLANC	PETIT MOULÉ	PETIT FILOU
DESSERT	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS VANILLE FRAMBOISES	BISCUIT	MOELLEUX AUX CHOCOLAT BLANC	SALADE DE FRUITS FRAIS



PRODUIT BIO

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	SALADE DE RIZ 	COLESLAW	SAUCISSON EN BRIOCHE TOMATE À CROQUER	CONCOMBRES BULGARE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU PERSIL
PLAT PROTIDIQUE	PAUPIETTE DE VEAU AU ROMARIN SV PAUPIETTE DU PECHEUR	POISSON PANÉ QUARTIER DE CITRON	ROTI DE DINDE AUX HERBES SV FILET DE HOKI AUX HERBES	FILET DE COLIN À L'ANETH	FEUILLETÉ AU CHEVRE FRAIS
ACCOMPAGNEMENT	POELÉE DE LÉGUMES	TORSADE AU BEURRE 	GRATIN D'AUBERGINES	BLÉ PILAF 	SALADE VERTE
LAITAGE	CREME DE GRUYERE	BUCHE CHEVRE	TOMME DE SAVOIE	RONDELÉ AU POIVRE	 GOUDA À LA COUPE
DESSERT	YAOURT AUX FRUITS MIXÉS	ILE FLOTTANTE	BANANE AU CHOCOLAT 	QUATRE QUART	ANANAS

 **PRODUIT BIO**

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	SALADE D'HARICOTS VERTS 	SALADE DE RADIS ROSES	BÂTONNETS DE CAROTTES SAUCE COCKTAIL	MOUSSE DE FOIS ET TAOST SV ŒUF MAYONNAISE	SALADE DE BETTERAVES VINAIGRETTE AU BLEU (à part) 
PLAT PROTIDIQUE	SAUTÉ DE PORC(France) À L'ANCIENNE SV SAUTÉ DE COLIN À L'ANCIENNE	COUSCOUS DE POIS CHICHE LÉGUMES COUSCOUS	STEACK HACHÉ BŒUF (France) SV MOULES GRATINÉES	CORDON BLEU DE DINDE SV POISSON PANÉ	ŒUFS DURS FLORENTINS
ACCOMPAGNEMENT	RIZ JAUNE	SEMOULE PARFUMÉE 	QUINOA	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS 	POMMES DE TERRE BOULANGERE
LAITAGE	YAOURT NATURE SUCRÉ	BABYBEL	COMTÉ	CARRE DE L'EST	PETIT SUISSE
DESSERT	FRUIT DE SAISON	PUDDING AU MIEL #VALEUR!	FLAN AU CAMEL	TIRAMISU FRAMBROISES	FRUIT DE SAISON



PRODUIT BIO

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	CAROTTES RAPÉES AU CITRON 	VELOUTÉ DE POTIRON À LA CREME 	SAUCISSON L'AIL SV SALADE DE TOMATES	SAMOUSSA AUX LÉGUMES 	SALADE MEXICAINE 
PLAT PROTIDIQUE	SAUCISSE FUMÉ SV OMELETTE	MARMITE DU PECHEUR AUX HERBES FRAICHES	GALETTE DE BLÉ ÉPINARD ÉMMENTAL 	CARI DE DINDE SV CARI DE LENTILLES	MAC AND CHEESE (macaronis au cheddar)
ACCOMPAGNEMENT	CHOU BRAISÉ POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	POELEE DE LÉGUMES AUX CHAMPIGNONS	CHOU FLEUR 	SALADE VERTE
LAITAGE	FROMAGE BLANC	PETIT FILOU	REBLOCHON	MIMOLETTE À LA COUPE	SAMOS
DESSERT	COUPELLE DE MIEL	FRUIT	CREME VANILLE	DONUT CHOCOLAT CARI(spécialité réunionnaise: curcuma, gingembre, lait de coco...)	COMPOTE DE FRUITS

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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



PRODUIT BIO

newrest



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	POTAGE DE LÉGUMES DU MOMENT 	HOUMOUS DE PETIT POIS TAOST AU BLÉ COMPLET	POIREAUX VINAIGRETTE	CREPE AUX FROMAGES	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHON SV TRANCHE DE SURIMI
PLAT PROTIDIQUE	AIGUILLETTE DE POULET(France)AU PAPRIKA FUMÉ SV QUENELLE NATURE AU PAPRIKA FUMÉ	CROISSANT AU JAMBON SV CROISSANT ÉMMENTAL	BOULETTE VÉGÉTARIENNE(pois chiches lentilles)	BOEUF (France)BOURGUIGNON SV GRATIN DE FRUITS DE MER	COLIN MEUNIERE
ACCOMPAGNEMENT	SEMOULE 	SALADE VERTE	BUTTERNUT ROTIE	CAROTTES 	RIZ AUX LÉGUMES 
LAITAGE	YAOURT NATURE SUCRÉ	BUCHETTE CHEVRE	COMTÉ	FROMAGE BLANC	CAMEMBERT
DESSERT	MILK-SHAKE DE FRUITS	BANANE ROTIE	MOUSSE DE FRUITS ROUGES 	CRUMBLE POIRES CHOCOLAT 	SMOOTHIE AUX FRUITS BONNES VACANCES
SEMAINE DU GOUT : Manger des fruits sous différentes formes(Milk-Shake, rotis, mousse, crumble, smoothie)					



PRODUIT BIO

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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



vacances	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE 	ROSETTE DE LYON SV RADIS BEURRE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	CÉLERI RÉMOULADE 	BRUSCHETTA TOMATE MOZZA ORIGAN
PLAT PROTIDIQUE	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR AU JAMBON SV GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR AU THON	ÉCHINE DE PORC FUMÉ SV OMELLETTE	BLANQUETTE DE VEAU(France) SV BLANQUETTE DE COLIN	LASAGNES SAUMON ÉPINARD	RIZ CANTONNAIS VÉGÉTAL 
ACCOMPAGNEMENT		PURÉE DE POIS CASSÉS 	TORTI	SALADE VERTE	
LAITAGE	YAOURT AROMATISÉ	 VACHE QUI RIT	CHEDDAR	BUCHETTE	CAMEMBERT
DESSERT	BISCUIT SEC	CREPE CONFITURE	SEMOULE AU LAIT	GATEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON


PRODUIT BIO

VACANCES SCOLAIRES

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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



vacances	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR	SALADE MEXICAINE	RONDELLES DE SURIMI MAYONNAISE	TERRINES DE LEGUMES SAUCE VERTE	MENU HALLOWEEN
PLAT PROTIDIQUE	BOULETTES DE BOEUF (France) AU CURRY SV BOULETTES DE POIS CHICHE	CREPE AUX FROMAGES	FRIAND AUX LEGUMES SAUCE TOMATE	PALETTE À LA DIABLE SV FILET DE MAQUEREAUX	
ACCOMPAGNEMENT	SEMOULE 	SALADE VERTE	RIZ BASMATI 	POMMES DE TERRE AU FOUR 	
LAITAGE	RONDELÉ AUX NOIX	 FROMAGE BLANC	ÉDAM	SAINT MORET	
DESSERT	FRUIT DE SAISON	CORN FLAKES	GAUFRE	COMPOTE DE FRUITS	


PRODUIT BIO

VACANCES SCOLAIRES

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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