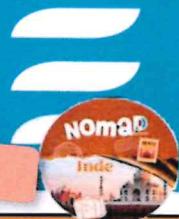




Semaine du **02/03/2026** au **06/03/2026**, le Chef vous propose



INDE

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|--|---|--|
| ENTREE | Carottes râpées à l'orange | Betteraves BIO vinaigrette | Potage à la carotte | | Salade de boulgour (boulgour, tomate, concombre) | Raïta de concombre et radis |
| PLAT PROTIDIQUE | Feuilleté au chèvre | Jambon blanc* | | Boulettes à l'agneau sauce tomate | | Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP* |
| | | Poisson pané | SV SP | Falafels BIO en sauce | SV | Boulettes végétales sauce au Neufchâtel AOP |
| ACCOMPAGNEMENT | Haricots verts BIO | Blé | | Semoule | Torti | |
| LAITAGE | Fromage bûchette | Mimolette | | Petit moulé ail et fines herbes | Camembert | |
| DESSERT | Madeleine | Fruit BIO | | Ile flotante | Gélifié chocolat | Ananas au sirop |

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux *Plat contenant du porc

Les produits biologiques

Nouveauté

SV Sans viande

SP Sans porc

Viande bovine d'origine française

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du **09/03/2026** au **13/03/2026**, le Chef vous propose



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|---|--|---|--|--|
| ENTREE | Salade de pâtes au surimi | Salade de boulgour, pois chiches et betteraves | Terrine basque* locale Crêpe au fromage SV SP | Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés) | Terrine de campagne* Haricots verts vinaigrette SV SP |
| PLAT PROTIDIQUE | Blanquette de poulet à la Vache Qui Rit | Torsade aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal) | Cordon bleu de volaille | Cœur de colin à la crème de persil | Tarte au fromage |
| | Bâtonnets frits de mozzarella SV | | Poisson pané SV | | |
| ACCOMPAGNEMENT | Semoule | Purée | Chou-fleur béchamel | Haricots verts | |
| LAITAGE | Gouda BIO | | Mimolette | | |
| DESSERT | Flan nappé caramel | Tranche de quatre-quarts | Donut | Fruit BIO | Yaourt aromatisé |

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux *Plat contenant du porc

Les produits biologiques

Nouveau

SV Sans viande

SP Sans porc

Viande bovine d'origine française

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 16/03/2026 au 20/03/2026, le Chef vous propose



MEXIQUE

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|-------------------------|---|---|-------------------------|--|
| ENTREE | Saucisson à l'ail fumé* | Crudités BIO vinaigrette | Guacamole à tartiner | Pommes de terre mimosa | Pâté de foie* local Harcots verts vinaigrette SV SP |
| PLAT PROTIDIQUE | Tarte aux poireaux | Lasagnes bolognaises BIO (plat complet) | Emincé de poulet sauce fajitas Garniture fajitas (riz haricots rouges et sauce fajitas) SV | Flan de légumes du chef | Moules à la crème |
| ACCOMPAGNEMENT | Chou-fleur BIO béchamel | | Tortilla de blé (galette à garnir) | Coquillettes | Frites |
| LAITAGE | Edam | Fondu Président | Yaourt sucré | Camembert | Vache Qui Rit BIO |
| DESSERT | Fruit | Yaourt aromatisé | Moelleux du chef à l'ananas | Purée de pommes BIO | Gâteau du chef aux pépites de chocolat |

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux *Plat contenant du porc

Les produits biologiques

Nouveauté

SV Sans viande

SP Sans porc

Viande bovine d'origine française

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 23/03/2026 au 27/03/2026, le Chef vous propose



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|---------------------------|-------------------------|------------------------------|--|---------------------------------|-------------------------------------|
| ENTREE | Carottes râpées au citron | Salade de riz au surimi | Terrine de campagne locale* | | Macédoine mayonnaise | Salade de semoule, carottes et maïs |
| PLAT PROTIDIQUE | Cordon bleu de volaille | Feuilleté au saumon | Paupiette de veau dijonnaise | | Falafels BIO en sauce | Cœur de colin à la crème |
| | Poisson pané SV | | Poisson pané SV | | | |
| ACCOMPAGNEMENT | Coquillettes | Blé à la tomate | Pommes vapeur | | Purée | Mélange de légumes oriental |
| LAITAGE | Fondue Président | Camembert BIO | Petit fruité BIO | | Petit moulé ail et fines herbes | Gouda |
| DESSERT | Coupelle pomme fraise | Liégeois au chocolat | Mousse au chocolat | | Fruit | Yaourt BIO aromatisé à la vanille |

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

*Plat contenant du porc

Les produits biologiques

Nouveauté

SV Sans viande

SP Sans porc

Viande bovine d'origine française

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 30/03/2026 au 03/04/2026 , le Chef vous propose



REPAS DE PAQUES

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|---------------------------------|------------------------------------|---|-----------------------------|---|
| ENTREE | Betteraves BIO vinaigrette | Taboulé oriental | Salade aux 3 légumes (carottes, maïs, chou-fleur) | Terrine de campagne locale* | Crudités BIO vinaigrette |
| | | | | Tomate | |
| PLAT PROTIDIQUE | Crêpe au fromage BIO | Brandade de poisson (plat complet) | Quenelles Lyonnaises sauce tomate | Rôti de porc Orloff* | Mac'n cheese (plat complet de macaronis au fromage) |
| | Brocolis | | | Boulgour | |
| ACCOMPAGNEMENT | Petit moulé ail et fines herbes | Emmental | Camembert | Purée de carottes | Petit suisse aromatisé |
| | Coupelle pomme | | | | |
| DESSERT | Fruit BIO | | Flan | Pêche au sirop | Madeleine |

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux *Plat contenant du porc

Les produits biologiques

Nouveauté

SV Sans viande

SP Sans porc

Viande bovine d'origine française

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



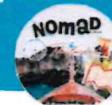
Semaine du 06/04/2026 au 10/04/2026

, le Chef vous propose



FÉRIÉ

BRESIL



THAILANDE

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|-------|--|--------------------------------------|------------------------|--------------------------|
| ENTREE | | Carottes râpées à l'orange | Salade de tomate, avocat, maïs | Salade de chou chinois | Salade de blé provençale |
| PLAT PROTIDIQUE | | Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet) | Feijoada* (porc aux haricots rouges) | Nems de légumes | Nuggets de poisson |
| | | Cordon bleu de volaille SV SP | Moqueca de poisson SV SP | | |
| ACCOMPAGNEMENT | | Chou-fleur SV SP | Riz | Riz BIO | Carottes boulangères |
| LAITAGE | | Petit moulé ail et fines herbes | Gouda BIO | Camembert | Pont l'Evêque AOP |
| DESSERT | | Yaourt BIO aromatisé à la vanille | Gâteau du chef à la banane | Duo ananas et mangue | Mousse au chocolat |



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

*Plat contenant du porc



Les produits biologiques



Nouveauté

SV Sans viande

SP Sans porc



Viande bovine d'origine française

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest