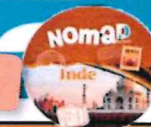




Semaine du 02/03/2026 au 06/03/2026

, 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*	Cœur de colin sauce massala
		Poisson pané	Falafels BIO en sauce	Boulettes végétales sauce au Neufchâtel AOP	
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts BIO	Blé	Semoule	Torti	Carottes et pommes de terre à l'indienne
LAITAGE	Fromage bûchette	Mimolette	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Petit fruité BIO
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

	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  ★ Bâtonnets frits de mozzarella SV	Torsade aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)  	Cordon bleu de volaille Poisson pané SV	Cœur de colin à la crème de persil 	Tarte au fromage
ACCOMPAGNEMENT	Semoule 		Purée	Chou-fleur béchamel 	Haricots verts
LAITAGE	Gouda BIO 	Yaourt sucré BIO 	Mimolette	Camembert	Fondu Président
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

★ Nouveauté SV Sans viande

SP Sans porc

 Viande bovine d'origine française

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



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 Haricots verts vinaigrette
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




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées au citron 	Salade de riz au surimi 	Terrine de campagne locale*  Haricots verts vinaigrette 	Macédoine mayonnaise	Salade de semoule, carottes et maïs  
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille Poisson pané 	Feuilleté au saumon	Paupiette de veau dijonnaise Poisson pané 	Falafels BIO en sauce 	Cœur de colin à la crème 
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes 	Blé à la tomate 	Pommes vapeur  	Purée	Mélange de légumes oriental 
LAITAGE	Fondu 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves BIO vinaigrette 	Taboulé oriental  	Salade aux 3 légumes (carottes, maïs, chou-fleur) 	Terrine de campagne locale*   Tomate SV SP	Crudités BIO vinaigrette 
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)  
ACCOMPAGNEMENT	Brocolis		Boulgour	Purée de carottes	
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Emmental	Camembert	Meule de Bray BIO 	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Coupelle pomme	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

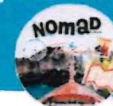
 Viande bovine d'origine française

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



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