



MIDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Betterave rouge HVE
vinaigrette



Tomate HVE
vinaigrette



KOLOR
by newrest
Carottes rapées à
l'orange



Salade piémontaise



Menus de substitutions :

Menu Végétarien

PLAT

Cordon bleu de
volaille

Spaghetti BIO au
fromage et petits
légumes



Poulet tikka massala



Colin MSC sauce
aurore



Menus de substitutions :

Crousti fromage

Colin à la sauce crème
orangée

GARNITURE

Coquillettes BIO



PLAT COMPLET

Riz créole

70% Batonnets de
légumes à la crème
30% Blé BIO



LAITAGE

Petit suisse

Yaourt sucré

Mimolette

Brie BIO



DESSERT

Liégeois vanille

Fruit



Gâteau P4C à
l'abricot



Crème dessert au
chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : Préparé, Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Concombre à l'échalote	Salade de betteraves rouges HVE et poire BIO   		Salade coleslaw  	Saucisson à l'ail
<i>Menus de substitutions :</i>					Surimi MSC 
PLAT	Menu Végétarien Galette de soja sauce tomate basilic  	Cordon bleu de volaille		Boulettes de bœuf sauce tomate 	Beignets de calamars sauce cocktail
<i>Menus de substitutions :</i>		Crousti fromage		Boulettes de soja sauce tomate	
GARNITURE	Coquillettes	70% Haricots verts à l'ail 30% Lentilles		Purée de pomme de terre	70% chou fleur bechamel 30% riz créole BIO 
LAITAGE	Yaourt sucré BIO 	Emmental		Camembert BIO 	Vache Picon
DESSERT	Pastèque 	Flan caramel		Fruit 	Eclair au chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : Préparé, Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Céleri rose



Salade de blé estivale



Œuf dur macédoine



Melon



Menus de substitutions :

PLAT

Poulet sauce
forestiere



Haché de bœuf sauce
bercy



Menu Végétarien

Boulettes de soja
sauce tomate



Accras de morue
mayonnaise

Menus de substitutions :

Colin sauce aigre douce

Galette végétale

GARNITURE

Riz créole

Tortis BIO



70% Piperade
30% Farfalles

Frites

LAITAGE

Fromage blanc aux
fruits BIO



Cantal AOP



Petit moulé nature

Petit moulé ail et
fines herbes

DESSERT

Pain d'épice



Fruit



Yaourt sucre BIO



Yaourt aromatisé
BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : Préparé, Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Concombre à la menthe BIO  	Feuilleté au fromage		Pâté de campagne	Salade aux 3 légumes
<i>Menus de substitutions :</i>		Céleri remoulade		Terrine tricolore	
PLAT	Gratin de pomme de terre et jambon 	Menu Végétarien Jumbalaya  		Boulettes de bœuf sauce stroganoff 	Colin MSC sauce ciboulette 
<i>Menus de substitutions :</i>	Gratin de pomme de terre à la sardine			Boulettes de soja sauce stroganoff	
GARNITURE	Salade verte	PLAT COMPLET		70% Jardinière de légumes 30% Blé	Semoule BIO 
LAITAGE	Gouda BIO 	Yaourt aromatisé BIO 		Edam	Yaourt sucré
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit 		Yaourt aromatisé BIO 	Pastèque



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : Préparé, Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit ! 





02 au 08 Octobre 2023

NOM DU RESTAURANT



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES



Pâté de foie

Salade verte au surimi

Potage

Chou blanc aux
raisins

Menus de substitutions :

Terrine chèvre et tomate

Salade laperousse

PLAT

Emincés de poulet
sauce aux marrons



Paupiette de veau
sauce marengo



Menu Végétarien

Croquette de maïs



Colin MSC sauce
ciboulette



Menus de substitutions :

Galette végétale

Hoki sauce crème

GARNITURE

Lentilles

Riz long grain Camargue
IGP



Gratin dauphinois



Purée BIO



LAITAGE

Rondelé

Fromage blanc BIO



Petit suisse BIO



Cantal AOP



DESSERT

Eclair au chocolat

Fruit RUP



Fruit



Gélifié au chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Régions
UltraPériphériques



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : Préparé, Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !





Semaine du goût : les amandes

09 au 13 Octobre 2023

NOM DU RESTAURANT



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Betterave rouge HVE vinaigrette	Salade de courgettes aux amandes		Salade de maïs et soja	Concombre à la crème
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Sauté de porc aux oignons	Menu Végétarien Nuggets de blé		Spaghetti à la carbonara	Quenelles de poisson sauce amandes
<i>Menus de substitutions :</i>	Sauté de volaille aux oignons / Poisson pané			Spaghetti à la carbonara de dinde / Spaghetti aux légumes	
GARNITURE	70% Brocolis BIO aux amandes 30% Boulgour	Panier du jardinier		PLAT COMPLET	Riz créole
LAITAGE	Camembert	Pont l'évêque AOP		Yaourt sucré BIO	Crème dessert praliné
DESSERT	Fruit	Flan caramel		Gâteau P4C aux amandes	Fruit BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : Préparé, Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Chou rouge aux noix



Salade verte

Cake salé à la carotte
P4C



Potage

Menus de substitutions :

Macédoine vinaigrette

PLAT

Couscous (Boulettes
à l'agneau)



Mac'n cheese



Rôti de dinde sauce
estragon



Beignets de
calamars +
mayonnaise

Menus de substitutions :

Couscous (Boulettes de soja)

Crêpe au fromage

Menu Végétarien

GARNITURE

Semoule BIO



PLAT COMPLET

Purée de haricots verts

Frites

LAITAGE

Tomme noire

Fromage blanc BIO



Cantal



Yaourt aux fruits

DESSERT

Yaourt sucré

Fruit RUP



Chausson aux
pommes

Fruit BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Régions
UltraPériphériques



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : Préparé, Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !

