



MIDI	Repas Végétarien	Mardi	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON 	TOMATE VINAIGRETTE		RAÏTA DE CONCOMBRE ET RADIS	ROSETTE ET CORNICHON  
PLAT	LASAGNE RICOTA EPINARDS	PILON DE POULET AUX HERBES		SAUTÉ DE VOLAILLE AU PAPRIKA 	FILET DE POISSON PANÉ ET CITRON
GARNITURE		POMME WEDGE		PETITS POIS	POELÉE DE PLUSIEUR LÉGUMES
LAITAGE	YAOURT NATURE SUCRE	PETIT MOULÉ CALCIUM		BRIE PASTEURISÉ	FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT
DESSERT	COMPOTE FRAMBOISE	CRÈME AUX ŒUFS		FRUITS 	ECLAIR VANILLE

Végétarien



Les Produits biologiques



Elaboré par
le chef



Les produits locaux



newrest

Nous te souhaitons un bon appétit ! Pain Artisanal Boulanger le Croissant de lune à Albertville





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade verte	Salade de riz façon Niçoise (riz , olives noires , tomates et thon)	VICTOIRE 1945		
PLAT	Bolognaise	Chipolatas		PONT	PONT
ACCOMPAGNEMENT	Penne	Gratin de courgettes		DE	DE
LAITAGE	Gouda à la coupe	Camembert pasteurisé		L'ASCENSION	L'ASCENSION
DESSERT	Mousse au chocolat au lait	Fruit			



Végétarien

Les Produits biologiques



Elaboré par le chef




Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit ! Pain Artisanal boulanger le Croissant de Lune à Albertville

Les menus sont réalisés par les diététicienne Newrest Restauration, selon les recommandation du GEMRCN





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Batavia et cerneaux de noix	Menu végétarien Betteraves vinaigrette de framboise 		 Melon	Semoule & légumes en taboulé
PLAT	Cordon bleu	Lasagne ricotta épinards 		 Emincé de porc à la graine de moutarde 	Beignet de poisson et citron
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois à la Française			Boulgour	Epinards haché en béchamel gratinés
LAITAGE	Cantadou	Tomme		Petit Louis	Petit suisse sucré
DESSERT	Cocktail de fruits	Fruits		Pot de crème vanille	Barre Bretonne



Végétarien



Les Produits biologiques



Elaboré par le chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit ! Pain Artisanal boulanger le Croissant de Lune à Albertville

Les menus sont réalisés par les diététicienne Newrest Restauration, selon les recommandation du GEMRCN





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Œuf dur mayo		Menu végétarien Chou rouge à la vinaigrette de framboise	Salade du Meunier
PLAT		Pilon de poulet à la graine de moutarde		Boulette de soja à la Provençale	Filet de poisson meunière et son citron
ACCOMPAGNEMENT	PENTECÔTE	Poelée de légumes aux champignons		Coquille	Brocolis en bechamel gratinés
LAITAGE		Petit suisse sucré		Petit moulé	Emmental à la coupe
DESSERT		Fruits de saison		Compote de pomme	Flan au caramel



Végétarien



Les Produits biologiques



Elaboré par le chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit ! Pain Artisanal Boulanger le Croissant de lune à Albertville

Les menus sont réalisés par les diététicienne Newrest Restauration, selon les recommandation du GEMRCN





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu végétarien				
ENTREES	 Carottes râpées	Concombre façon Bulgare 		 Salade Piémontaise (pdt,tomates,jambon,cornichon et mayo)	Pâté de campagne et cornichon 
PLAT	 Omelette aux pdt	Boulette de bœuf		Sauté de poulet sauce barbecue 	Filet de poisson pané et son citron
ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille	Pomme purée		Ebly aux poivrons	Haricots verts en persillade
LAITAGE	Samos	Mimolette		Yaourt nature sucré	Carré de l'est
DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruits		Cocktail de fruits	Donuts au sucre



Végétarien



Les Produits biologiques



Elaboré par le chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit ! Pain Artisanal Boulanger le Croissant de lune à Albertville



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Menu végétarien			
ENTREES	Salade de lentilles à l'échalote	Salade de coquillettes		Melon	Saucisson à l'ail 
PLAT	Escalope Viennoise	Poelée de légumes aux dés de poulet  		Emincé de volaille sauce champignons 	Torsade au thon 
ACCOMPAGNEMENT	 Carottes vichy			Riz aux oignons 	
LAITAGE	Coulommiers	Edam à la coupe		Kiri	Yaourt nature sucré 
DESSERT	Compote de pommes	Eclair vanille		Liègeois au chocolat	Fruits



Végétarien



Les Produits biologiques



Elaboré par le chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit ! Pain Artisanal Boulanger le Croissant de lune à Albertville



Madeleine







newrest
restauration



Semaine du 10 au 14 Juin 2024 , le Chef vous propose

Menu sous réserve de modification liées à l'approvisionnement



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Coleslaw rouge (carottes et chou rouge et mayonnaise)  	Salade de pdt à la moutarde à l'ancienne 		Melon jaune  	Salade de riz façon Niçoise
PLAT	 Carbonara 	 Omelette nature		Paupiette de veau sauce curry 	Beignet de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Penne	Poelée de ratatouille		Riz safrané	Brocolis en béchamel gratinés 
LAITAGE	Buchette mélange	Rondelé nature		Tome grise	Yaourt nature sucré
DESSERT	Fruits	Liègeois vanille caramel		Ananas au sirop	Cookies aux pépites de chocolat



Végétarien



Les Produits biologiques



Elaboré par le chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit ! Pain Artisan Boulanger le Croissant de lune à Albertville

Les menus sont réalisés par les diététicienne Newrest Restauration, selon les recommandation du GEMRCN



newrest



Menu végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Batavia	Œuf dur mayo		Melon jaune 	 Carottes râpées aux cumin
PLAT	Raviolis bœuf et volaille sans porc	Steak haché de bœuf		 Nugget's végétal	Marmite du pêcheur 
ACCOMPAGNEMENT		petits pois carottes		Haricots beurre en persillade	Riz
LAITAGE	Camembert	Yaourt nature sucré		Tomme des Pyrénées	St Môret
DESSERT	Demi poire au sirop	Beignet aux pommes		Fruits	Mousse chocolat au lait



Végétarien



Les Produits biologiques

Elaboré par le chef



Les produits locaux



Nous te souhaitons un bon appétit ! Pain Artisanal Boulanger le Croissant de lune à Albertville








Les menus sont réalisés par les diététicienne Newrest Restauration, selon les recommandation du GEMRCN

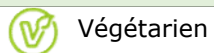




Semaine du 24 au 28 Juin 2024 , le Chef vous propose



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Macédoine en mayo 	Melon charentais		 Pastèque	Salade de boulgour 
PLAT	Boulettes d'agneau sauce orientale 	Gratin de choufleur au jambon 		Bolognaise 	Filet de poisson meunière et citron
ACCOMPAGNEMENT	Semoule			Penne	Poelée de légumes
LAITAGE	Camembert pasteurisé	Petit suisse sucré		Boursin A&FH	
DESSERT	Yaourt aux fruits mixé	Pêche au sirop		Compote framboise	Donuts au chocolat



Végétarien



Les Produits biologiques



Elaboré par le chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit ! Pain Artisanal boulanger le Croissant de Lune à Albertville

Les menus sont réalisés par les diététicienne Newrest Restauration, selon les recommandation du GEMRCN