



Semaine du 05 au 09 Janvier 2026 , Le chef vous propose

Menu sous réserve de modification liées à l'approvisionnement



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Batavia



Ravioli sans porc volaille et bœuf

Coleslaw

Betteraves en vinaigrette



Petit moulé calcium

Haricots verts

Riz pilaf

Ratatouille

Petit pot crème chocolat

Petit suisse

Yaourt nature sucré

Carré de l'est

Végétarien



Recette anti gaspi



Elaboré par le chef



Les produits locaux

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

newrest

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



Semaine du 12 au 16 Janvier 2026 , le Chef vous propose

Menu sous réserve de modification liées à l'approvisionnement



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
ENTREES	Taboulé	Carottes râpées à l'orange	Thon au légumes + Macédoine (Thon)	Salade mexicaine
PLAT	Steak haché sauce ketchup	Boulette de soja Provençale	Poulet Yassa	Filet de poisson meunière et citron
ACCOMPAGNEMENT	Jeune carottes	Macaroni	Riz	Brocolis en béchamel
LAITAGE	Boursin ail et fine herbes	Edam à la coupe	Camembert	Cantrafrais
DESSERT	Fruit	Compote de fruits	Ananas	Yaourt aromatisé



Végétarien



Recette anti gaspi



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 19 au 23 Janvier 2026 , le Chef vous propose

Menu sous réserve de modification liées à l'approvisionnement



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade de pdt	Menu végétarien Macédoine mayonnaise		Salade verte au maïs	Rosette et cornichon
PLAT	Boulette de bœuf aux champignons	Pané épinard ricotta		Bolognaise	Nuggets de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes en bechamel gratinés	Ebly aux poivrons		Penne	Haricots beurre persillés
LAITAGE	Coulommiers	Buchette mélange		Rondelé nature	Emmental à la coupe
DESSERT	Cookies pépites de chocolat	Flamby		Fruits	Oreillon de pêche



Végétarien



Recette anti gaspi



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



newrest



Semaine du 26 au 30 Janvier 2026 , le Chef vous propose

Menu sous réserve de modification liées à l'approvisionnement



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade de lentilles à l'échalote	Carottes rapées		Œuf dur mayo	Salade verte
PLAT	Boulette de volaille Provençale	Carbonara		Nuggets de poulet	Brandade de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Carottes vichy	Macaroni		Duo de haricots	
LAITAGE	Fromage ovale	Mimolette à la coupe		Kiri	Yaourt nature sucré
DESSERT	Fruits	Compote de pommes		Liègeois au chocolat	Eclair vanille



Végétarien



Recette anti gaspi



Elaboré par le chef



Les produits locaux

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



newrest

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

Semaine du 02 au 06 Février 2026 , le Chef vous propose

Menu sous réserve de modification liées à l'approvisionnement



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
ENTREES	Salade de haricots verts 	Menu végétarien Coleslaw rouge 		
PLAT	Paupiette de veau au curry 	Omelette nature 		
ACCOMPAGNEMENT	Riz safrané	Poelée de ratatouille		
LAITAGE	Carré de l'est	Yaourt nature sucré		
DESSERT		Fruits		



Végétarien



Recette anti gaspi



Elaboré par le chef



Les produits locaux

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



newrest

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



Semaine du 09 au 13 Février 2026 , le Chef vous propose

Menu sous réserve de modification liées à l'approvisionnement



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Betterave vinaigrette	Taboulé oriental 		Carottes râpées 	Paté de campagne et cornichon
PLAT	Raviolis bœuf et volaille sans porc	Nugget's végétal 		Cordon bleu	Beignet de poisson
ACCOMPAGNEMENT		Duo de haricots en persillade		Petits pois à la Française	Poelée campagnards
LAITAGE	Samos	Tomme des Pyrénées		Petit suisse sucré	St Môret
DESSERT	Cocktail de fruits	Fruits		Muffins aux pépites	Mousse chocolat au lait

Végétarien



Recette anti gaspi

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

newrest



Semaine du 17 au 21 Février 2025 , le Chef vous propose



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade verte	Piémontaise 		Rillette de thon et son toast 	Salade de riz façon Niçoise
PLAT	Dès de jambon de poulet sauce tomate 	Escalope viennoise		Boulettes d'agneau sauce orientale 	Filet de poisson meunière et citron
ACCOMPAGNEMENT	Penne	Brocolis gratinés		Semoule	Carottes vichy
LAITAGE	Petit moulé	Gouda à la coupe		Yaourt nature	Buchette mélange
DESSERT	Liègeois vanille	Fruits		Compote framboise	Donuts au chocolat



Végétarien



Recette anti gaspi



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

newrest