



MENU DU 1ER AU 19 DÉCEMBRE 2025

newrest



Lundi



1  

Curry de Patates Douces
(Pdt, patate douce, carotte, pois chiches sauce curry lait de coco)
Boulgour
Petit suisse sucré
Coupelle pomme poire1 

Mardi



2  

Gratin de chou fleur au jambon*
(plat complet)
Gratin de chou fleur au fromage
Gouda à la coupe
Clémentine 

Mercredi



3 

Beignets de calamars
mayonnaise à l'ail
Pommes quartiers avec peau
Petit fruité BIO
Churros fourré cacao 

Jeudi



4   

Lomo Saltado
(Émincé de boeuf Normand sauce tomate oignons)
Médaillon Végétal Saltado ★
(protéines de blé et de pois chiches)
Julienne de légumes
Pommes rissolés 
Vache qui rit BIO
Gâteau du chef à l'orange

Vendredi



5   

Cœur de colin à la crème
Haricot vert Bio
Petit moulé nature
Coupelle pomme 

8  

Lasagnes bolognaises BIO
(plat complet)
Lasagne ricotta épinard
Camembert BIO
Fruit 

9  

Pommes de terre au neufchâtel
AOP
(plat complet végétal)
Petit fruité BIO
Madeleine 

10  

Jambon blanc*
Tarte aux poireaux
Torti
Fromage bûchette
Mousse au chocolat 

11  

Cœur de colin à la concassé de tomates
Boulgour
Mélange de légumes oriental
Edam à la coupe
Fruit BIO

12  

Beignets de calamars mayonnaise
Carottes BIO
Pommes rissolées
Yaourt sucré BIO
Coupelle de pommes BIO 

15   

Jambon blanc*
Butternut et pommes de terre
Parmentier de lentilles
(plat complet végétal)
Petit fruité BIO
Fruit 

16  

Mac'n cheese
(plat complet de macaroni au fromage)
Petit moulé ail et fines herbes
Yaourt BIO à la vanille 

17  

Boudin blanc Local sauce normande*
Dos de colin sauce aux crevettes
Pommes pins
Clémentine
Gâteau du chef, au chocolat et vermicelles 

18 

19  

Feuilleté au saumon
Chou fleur BIO béchamel
Riz
Petit suisse aromatisé
Fruit 



JOYEUX
Noël!



 **Cuisiné sur place**
 **Produits Locaux**
Préparation
contenant au moins
un ingrédient Egalim
 **Viande Bovine**
d'origine française
 **Nouveauté**