



Semaine du 25 septembre au 29 septembre, le Chef vous propose

IDI / SOI	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	Terrine de campagne Radis Croq sel Tartine de camembert	Salad'Bar	Salade composée Salade de riz Carottes râpées	Salad'Bar	Concombres bulgares Saucisson Taboulé	Salad'Bar	Salade de lentilles à l'échalote Coleslaw Terrine de légumes du chef	Salad'Bar	Salade de tomates Salade verte au maïs Salade de pommes de terre
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de bœuf Calamar	Feuilleté au saumon	Chausson Bolognaise Poisson du Jour	Tajine de boulettes d'agneau	Poulet tex-mex Filet de poisson Sauce niçoise	Chipolatas	Flan d'épinards Feuilleté au chèvre	Soirée Italienne	Colin à l'aneth Paupiette de veau
COMPAGNEMENT	Purée de carottes Riz	Chou-fleur Boulgour	Macaroni Trio de légumes	Semoule Courgettes	potatoes de terre grenaille Tian de légumes	Purée de pois cassés Poêlée de légumes	Haricots verts à l'ail blé		Pommes rissolées gratin de chou-fleur
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages								
DESSERT	Ile flotante Creme dessert	Pomme cuite	Flan nappé caramel Salade de fruits	Mousse coco	Compote à la banane Liégeois vanille	Entremets praliné	Gâteau aux pommes Entremet Chocolat	Tiramisu	fondant au chocolat Glace

Végétarien



Préparé par notre chef

Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Volaille
Bœuf
Porc

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN