



Semaine du 13 mai au 17 mai, le Chef vous propose

MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	Salade de radis Salade verte au fromage frais Céleri rémoulade	Salad'Bar	Carottes râpées pourpre Salade de chou rouge Tarte fine aux oignons rouges	Salad'Bar	Melon Salade de tomates Pommes de terre vinaigrette	Salad'Bar	Salade verte Concombre vinaigrette Friand au fromage		Salade de boulgour estivale Radis Tartine au thon
PLAT PROTIDIQUE	Émincé de volaille à l'ancienne Hoki sauce tomate	Boulettes de bœuf à l'orientale	Omelette aux pommes de terre Paupiette pêcheur au jus	Escalope de volaille	Fajitas au bœuf Fajitas végétales	Wings poulet	Blanc poulet à l'estragon Cœur de merlu sauce aneth	Soirée USA	Colombo de poisson Chipolatas
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts Boullgour	Semoule Ratatouille	Purée de betteraves Poêlée de légumes aux aubergines	Riz Poêlée de légumes	Salade verte	Salade verte Pommes rissolées	Coquillettes Courgettes		Carottes Riz aux oignons
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages								
DESSERT	Glace Crème café	Chou à la vanille	Clafoutis aux myrtilles Panna cotta à la gelée de cassis	Coupelle au melon	Compote Mousse à la banane Corbeille de fruits	Pain perdu	Crumble aux pommes Gâteau de semoule	Cookies	Salade de fruits Mousse au chocolat

 Végétarien

 Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Les Produits biologiques



porc
volaille
Bœuf



Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN
En gras, choix conseillé GEMRCN