



Semaine du 20 mai au 24 mai, le Chef vous propose

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Midi	Soi	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	
ENTREE	<b>LUNDI DE PENTCOTE</b>		<b>Betteraves ciboulette</b> Salade au soja Carottes rapées	Salad'Bar	<b>Radis croq'sel</b> Bruschetta Salade de fond d'artichaut	Salad'Bar	<b>Houmous du chef</b> Dips de légumes mayonnaise Salade de blé au thon	Salad'Bar	<b>Tomate vinaigrette</b> Salade verte aux noix Terrine de saumon	
PLAT PROTIDIQUE			<b>Haché de veau</b> Curry de lentilles corail	Paupiette de veau au jus	<b>Tarte aux légumes et légumes frais</b> Crêpe au fromage	Nuggets de volaille	<b>Boeuf bourguignon</b> Hoki sauce crevette	Soirée tapas	<b>Bolognaise</b> Blanquette de poisson	
ACCOMPAGNEMENT			<b>Duo de haricots</b> pommes de terre vapeur	Julienne de légumes Semoule	<b>Pomme de terre *grenaille</b> Brocolis	<b>Riz à la tomate</b> Courgettes	<b>Riz</b> Ratatouille		<b>Spaghetti</b> Fondue de poireaux	
LAITAGE			Assortiment de fromages et laitages							
DESSERT			<b>Liégeois vanille</b> Tarte à la rhubarbe du chef	<b>Pomme cuite</b>	Compote de fruits Entremets praliné	Ananas au sirop Crème chocolat	<b>Quatre-quarts</b> Fromage blanc coulis fruits rouge	Churros	Salade de fruits frais Flan caramel	

 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