

Semaine du 22 avril au 26 avril, le Chef vous propose

MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE 	<b>Mini pizza</b> Carottes à l'échalote Salade mexicaine	Salad'Bar	<b>Coleslaw rouge (carottes et chou rouge mavonnaise)</b> Terrine de foie Betteraves vinaigrette	Salad'Bar	<b>Salade aux agrumes</b> Tomates vinaigrette Salade de riz	Salad'Bar	<b>Salade verte et betteraves</b> Céleri rémoulade Concombre sauce yaourt	Salad'Bar	<b>Saucisson à l'ail</b> Cake aux légumes du chef Chou fleur sauce fromage blanc, ciboulette
PLAT PROTIDIQUE	<b>Rissollette de veau sauce tomate</b> Flan de légumes	Émincé de dinde au thym	<b>Colombo de porc</b> Filet d'Eglefin sauce aneth	Boulettes de bœuf sauce brune	<b>Omelette</b> Filet de colin sauce tomate pimentée	Bruschetta (tomate, mozzarella)	<b>Bœuf bourguign.</b> Beignets de calamars sauce tartare	Soirée kebab	<b>Brandade de poisson</b> Chipolatas
ACCOMPAGNEMENT	<b>Farfalles</b> Épinards à la crème	Pommes de terre vapeur Poêlée de légumes	<b>Frites</b> Choux de Bruxelles	Pâtes Fondue de poireaux	<b>Endives braisées</b> Purée de pois cassés	Salade verte	<b>Carottes aux oignons</b> Riz pilaf		<b>Purée</b> Haricots beurre
LAITAGES	Assortiment de fromages et laitages								
DESSERT	<b>Mousse au chocolat</b> Donut	Tranche napolitaine	<b>Quatre-quarts</b> Petit pot speculoos	tartelette aux pommes	<b>Compote de fruits</b> Panna cotta	Crème pralinée	<b>Gâteau au chocolat du chef</b> Liégeois vanille	Mousse citron	<b>Coupe de fruits frais</b> Madeleine

 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