



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