



Semaine du 27 mai au 31 mai, le Chef vous propose

MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
 Entre 2 Cours ENTREES	Tomates vinaigrette Radis croq sel Salade de tomates, maïs et poivrons	Salad'Bar	Concombre sauce bulgare Salade de riz au surimi Toast de houmous	Salad'Bar	Carottes râpées Pâté de foie Chou-fleur à croquer	Salad'Bar	Salade verte Gaspacho andalou Mousse de betteraves	Salad'Bar	Salade de pâtes multicolores Salade verte aux croûtons Toast au fromage
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de porc caramélisé Poisson au four	Saucisse Knack	Rôti de bœuf Beignets Calamar	Emincé de dinde au jus	Croissant au Jambon Timbale aux fruits de mer	Tourte à la viande	Couscous aux légumes et pois chiche Feuilleté au chèvre	Crêpes party	Tortelloni Boulettes végétales
ACCOMPAGNEMENT	Carottes Riz thaï	Penne Haricots verts	Frites Haricots plats	Poêlée de légumes de saison Boullgour	Flageolets Poêlée de légumes d'été	Salade verte	Semoule Légumes couscous frais		Tian de légumes Farfales
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages								
DESSERT	Milkshake vanille Mousse au chocolat	Entremets au spéculoos	Entremets caramel Gâteau au chocolat	Glace	Pêche rôtie Compote de pomme Corbeille de fruits	Tarte aux pommes	Pot de glace Duo fromage blanc compote	Crêpe au chocolat chantilly	Salade de fruits frais Chou garni

 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