



Semaine du 29 avril au 3 mai, le Chef vous propose

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	<b>Tomates vinaigrette</b> Betteraves mimosa Gaspacho de concombre	Salad'Bar	<b>Cake à la courgette du chef</b> Carottes râpées Salade de blé	Salad'Bar	<b>1er MAI</b>		<b>Pâté de foie</b> Concombre vinaigrette Quiche du chef	Salad'Bar	<b>Melon</b> Assortiment anti-gaspi
PLAT PROTIDIQUE	<b>Rôti de porc</b> Poisson aux amandes	Pissaladière	<b>Chili sin carne</b> Boulettes végétales	Émincé de dinde			<b>Colin à l'oseille</b>	Soirée barbecue	<b>Nuggets de volaille</b> Assortiment anti-gaspi
ACCOMPAGNEMENT	<b>Purée d'épinards</b> Frites	Tarte méditerranéenne	<b>Riz</b> Petits pois carottes	Petits pois carottes			<b>Poulet au jus</b>		<b>Macaroni</b> Légumes de saison
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages								
DESSERT	<b>Chou chantilly</b> Flan chocolat	Compote de fruits	<b>Entremets vanille</b> Moelleux aux fruits	Crumble de fruits	Fruit de saison		<b>Compote</b> Tartelette au chocolat	Coupelle d'ananas	<b>Sorbet fusée</b> Assortiment anti-gaspi

 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