

Semaine du 3 juin au 7 juin, le Chef vous propose

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	Saucisson à l'ail Radis râpés Chou fleur sauce fromage blanc	Salad'Bar	Concombre vinaigrette Salade de coquillettes Salade russe	Salad'Bar	Mini wrap de crudités Salade de tomates Terrine de saumon	Salad'Bar	Salade piémontaise Salade de lentilles à la provençale Salade de crudités	Salad'Bar	Bâtonnets de crudités de réaion Assortiment anti gaspi
PLAT PROTIDIQUE	Merguez Dos de cabillaud	Sauté de porc aux oignons	Emincé de bœuf sauce andalouse Filet de Merlu	Spaghettis bolognaises	Pizza margherita Moussaka de légumes	Pilon de poulet Tex-Mex	Emincé de dinde sauce tandoori Poisson du jour	Soirée Tartes salées	Nuggets de blé Pasta e lenticchie
ACCOMPAGNEMENT	Semoule Légumes couscous	Pommes rissolées Piperade	Carotte Purée de pois chiches		Salade verte	Pommes de terre vapeur Tomates à la provençale	Courgettes Riz		Coquillette Légumes printaniers
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages								
DESSERT	Gaufre Crème vanille	Coupelle de melon	Gâteau roulé du chef à la confiture Pêche rôtie	Cocktail de fruits	Fromage blanc crème de marron Compote aux fruits	Glace	Fian nappé caramel Crumble aux fruits	Tarte au citron meringuée	Glace poire Belle Héliène Compote de fruits

 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