Semaine du 4 mars au 8 mars , le Chef vous propose

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	**Salade verte au maïs** Chou fleur sauce rose **Concombre**	Salad'Bar	**Carottes rapées** Betteraves vinaigrette Salade d'endives	Salad'Bar	**Macédoine de légumes mayonnaise** Mini wrap du chef Terrine de campagne	Salad'Bar	**Coleslaw rouge** Toast de Houmous Salade de pommes de terre	Salad'Bar	**Radis** Cake aux légumes Poireaux vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	**Cordon bleu de volaille** Poisson meunière	**Tarte aux légumes**	**Poulet basquaise** Cabillaud	Rôti de porc froid*	**Saucisse de toulouse** Poisson à la bordelaise	Boulettes de volaille à l'orientale	**Blanc de volaille aux oignons** Filet de merlu	Soirée bretonne	**Chili sin carne** Tacos végétarien aux légumes
ACCOMPAGNEMENT	**Petit pois carottes** Torti	Salade verte	**Haricots verts** Frites	Poêlée de légumes aux champignons Purée	**Pommes de terre vapeur** Choucroute	**Lentilles** Brocolis	**Fondue de poireaux** **Blé dur**		**Riz** Poêlée de légumes
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages								
DESSERT	**Beignet** Crème caramel	Cocktail de fruits	**Fromage blanc aux fruits** Crumble aux fruits du chef	Moelleux au chocolat	**Smoothie** Compote de fruits	Salade de fruits	**Tarte fine aux pommes du chef** Fromage blanc fruité	**Coupelle d'ananas**	**Madeleine** Banane rôtie
	Corbeille de fruits								

Végétarien

Prépare par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

porc

volaille

Bœuf

Les Produits biologiques

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN