



Semaine du 14 octobre au 18 octobre, le Chef vous propose

Entre 2 Cours MIDI / SOIR		LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENREDI
		Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	Salade d'endives Crêpe au fromage Poireaux vinaigrette	Salad'Bar	Potage (surprise) Mousse de petits pois Terrine de campagne	Salad'Bar	Salade aux agrumes Betteraves vinaigrette Salade aux haricots rouges	Salad'Bar	Salade verte, tomate Croutons Houmous à tartiner Potage du chef	Salad'Bar	Salade de quinoa Tartine au fromage Anti gaspi	
PLAT PROTIDIQUE	Filet de poisson à la dieppoise Boulettes d'agneau sauce barbecue	Haché de veau	Bœuf bourguignon Filet de Merlu sauce vierge	Bruschetta mozzarella	Rôti de porc (sauce surprise) Filet d'églinefin	Omelette	Poulet au Paprika Tarte aux poireaux	Soirée USA	Colin meunière Œufs durs béchamel	
ACCOMPAGNEMENT	Butternut rôtie Semoule BIO	Frites Carottes	Légumes d'automne Blé	Lentilles corail Salade verte	Riz Carottes boulangères	Farfalle Fondue de poireaux	Poêlée de légumes Lentilles	Purée de légumes et (surprise)		
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages									
DESSERT	Chou à la vanille Compote de pomme	Baba aux fruits	Gâteau Surprise Mousse au chocolat	Pêche Chantilly	Banane rôtie Fromage blanc sucré	Salade de fruits	Compote (surprise) Tranche de quatre-quarts	Donut chocolat	Cookies Anti gaspi	

Végétarien 



Préparé par notre chef

Les produits locaux 

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Les Produits biologiques



porc
volaille
Bœuf



En gras, choix conseillé GEMRCN

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