

Semaine du 16 septembre au 20 septembre, le Chef vous propose

Entre 2 Cours MIDI / SOIR		LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
		Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE		Tomates vinaigrette Courgettes crues râpées Nems	Salad'Bar	Salade de pâtes multicolore Macédoine mayonnaise Salade de concombres	Salad'Bar	Coleslaw Gaspacho de tomate Petit flan de légumes	Salad'Bar	Salade verte au maïs Céleri rémoulade Toast de thon	Salad'Bar	Betteraves vinaigrette Haricots verts mimosa Duo de concombre et tomate
PLAT PROTIDIQUE		Tomate farcie végétale Falafels	Pillon poulet sauce basquaise	Rôti de porc au jus Omelette	Quiche lorraine	Sauté de volaille Dos de Hoki sauce tomate	Lasagnes aux légumes Haricots verts	Merguez Filet de colin à l'aneth	Pizza du chef	Moules Steak haché
ACCOMPAGNEMENT		Riz pilaf Poêlée de légumes	Mousseline d'épinards Riz	Petits pois Boullgour	Haricots verts	pomme de terre grenaille Courgettes		Ratatouille Semoule		Salade verte
LAITAGE		Assortiment de fromages et laitages								
DESSERT		Esquimau Entremet vanille	Eclair au chocolat	Quatre-quart Fromage blanc sucré	Ananas rôti	Oreillon de pêche Chantilly Crème praliné	Compote	Moelleux aux fruits du chef Flan Caramel	Mousse aux fruits	Salade de fruits frais Liégeois à la vanille
Corbeille de fruits										

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