

Semaine du 23 septembre au 27 septembre, le Chef vous propose



	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	Terrine de campagne Radis Croq sel Tartine de camembert	Salad'Bar	Carottes râpées Salade de riz Salade verte	Salad'Bar	Tomate vinaigrette Saucisson Taboulé	Salad'Bar	Concombres bulgares Coleslaw Terrine de légumes du chef	Salad'Bar	Salade de lentilles Salade verte au maïs Salade de pommes de terre
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de porc à la diable Filet de merlu	Tortellini quatre fromage	Chausson Bolognais Filet de lieu au citron	Tajine de boulettes d'agneau	Colin à l'aneth Paupiette de veau au Jus	Chipolatas	Bœuf braisé Nuggets de poisson	Soirée Italienne	Flan d'épinards au fromage Feuilleté au chèvre
ACCOMPAGNEMENT	Purée de légumes Riz	Aubergines Sautées	Macaroni Chou-fleur gratiné	Semoule Poêlée de légumes	purée pomme de terre Tian de légumes	Gratin de courgettes	Blé Haricots verts persillés		Salade verte Pommes de terre rissolées
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages								
DESSERT	Ile flottante Crème dessert vanille	Pomme cuite	Flan nappé caramel Tartelette au chocolat	Mousse coco	Compote à la banane Clafoutis aux pommes Corbeille de fruits	Entremets praliné	Tranche de quatre-quarts Crème au chocolat	Tiramissu	Salade de fruits Liégeois vanille

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