

Semaine du 30 septembre au 4 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	Friand au fromage Salade haricots verts Salade aux agrumes	Salad'Bar	Carottes râpées au citron Salade Niçoise Potage aux fèves de radis	Salad'Bar	Rillettes de sardines du chef Salade de quinoa Salade verte aux croûtons	Salad'Bar	Salade de chou rouge Demi oeuf à la russe Céleri remoulade	Salad'Bar	Salade de boulgour betteraves et bleu Potage du chef Mousse de foie
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de porc aux oignons Filet de poisson à la provençale	Croissant au fromage	Poulet Rôti Poisson à la bordelaise	Pâtes à la carbonara	Pot-au-feu Pot au feu de la mer	Calamars	Bolognaise Bolognaise végétarienne	Crêpe party	Rôti de dinde Poisson du jour
ACCOMPAGNEMENT	Riz aux légumes Carottes vichy	Salade verte Blé sauce tomate	Épinards à la crème Semoule	Fondue de poireaux Torti	Légumes du pot Purée de pommes de terre	Petits pois carottes Lentilles	Spaghetti Poêlée de légumes		Haricots verts Frites
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages								
DESSERT	Donut Entremets Caramel	Pomme cuite	Pudding au chocolat du chef Fromage blanc au miel	Verrine de fruits Corbeille de fruits	Riz au lait Gélinifé vanille	Compote	Entremets vanille Banana bread	Cêpes au chocolat	Coupelle d'ananas Entremets praliné

Végétarien



Préparé par notre chef

Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les Produits biologiques



porc
volaille
Bœuf

newrest

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

En gras, choix conseillé GEMRCN