

Semaine du 9 octobre au 13 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	Carottes râpées à l'orange Salade verte aux croûtons Betteraves vinaigrette	Salad'Bar	Salade de pâtes Macédoine au surimi Salade de chou fleur croquant	Salad'Bar	Houmous du chef Concombres à la menthe Terrine de saumon	Salad'Bar	Pastèque Salade de tomates Mortadelle	Salad'Bar	Taboulé vinaigrette au sumac Mini wrap crudité/ fromage au poivre Rillettes de thon aux baies roses
PLAT PROTIDIQUE	Steak de lentilles du chef Mac n'Cheese (macaroni au fromage)	Œufs durs à la florentine	Poulet rôti Dos de Cabillaud	Croque Monsieur	Filet de porc sauce moutarde Filet de colin sauce	Quiche saumon/ épinards	Bœuf à la provençale Calamars	Pizza	Boulettes d'agneau à la coriandre Filet de poisson aux baies roses
ACCOMPAGNEMENT	Légumes de saison Macaroni	Gnocchi	Riz Poêlée de légumes	Tomate à la provençale	Haricots verts Blé	Purée de carottes Salade verte	Brocolis pommes de terre vapeur	Salade verte	Semoule Courgettes Sautées
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages								
DESSERT	Pot de glace Smoothie	Salade de fruits frais	Pudding au chocolat du chef Flan vanille	Semoule au lait du chef	Entremets pistache Fromage blanc coulis fruits rouge	Coupelle de pêches	Muffin aux baies Goji Crème chocolat	Compote de fruits	Crème pâtissière pomme vanille Ile flottante
	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

newrest

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

