



Semaine du 9 au 13 Novembre 2020, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Salade de crudités composées</b> Salade de brocolis	<b>Betteraves en salade</b> Salade de pâtes		<b>Carottes râpées vinaigrette</b> Pâté de campagne	<b>Céleri rémoulade</b> Fond d'artichaut vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Hamburger</b> Calamar à la romaine	<b>Filet de poisson frasi selon arrivage</b>  Nuggets de volaille		<b>Choucroute garnie</b> Choucroute au poisson	 <b>Omelette aux fines herbes</b> Filet de Hoki vapeur au thym
ACCOMPAGNEMENT	<b>pommes noisette</b> Haricots verts	<b>Riz pilaf</b> Gratin de poireaux		<b>Chou</b> <b>Pommes de terre</b>	<b>Coquillettes au beurre</b>  Blattes à la tomate
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	<b>Gâteau au chocolat</b> Bavarois aux fruits rouges Fruit de saison	<b>Fruit de saison</b> Flan pâtissier Compote de pommes		 <b>Compote de fruits</b> Fruit de saison Gâteau au yaourt	<b>Liégeois vanille</b> Crème chocolat Fruit de saison

Menu végétarien



Végétarien



Les produits biologiques



Le produit maison "Simple et bon"



Poisson frais



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

**newrest**  
restauration