



Semaine du 16 au 20 Novembre 2020, le Chef vous propose



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------|--|---|----------|--|--|
| Menu végétarien | | | | | |
| ENTREE | Salade de haricots verts Salade Mexicaine | crepe aux fromages Terrine de légumes | | Salade de choux chinois fammekueche | Poireau vinaigrette friand a la viande |
| PLAT PROTIDIQUE | Couscous d'agneau Couscous de poisson | Œufs durs Poisson frais selon arrivage | | Sauter de porc aux olives Filet de poisson vapeur | Brandade de morue Filet de Lieu noir à la Bordelaise |
| ACCOMPAGNEMENT | Semoule Légumes couscous | pates Epinards hachés à la crème | | riz creole Brocolis braisés | Pomme vapeur Haricots verts |
| LAITAGE | Assortiment de fromages et laitages | Assortiment de fromages et laitages | | Assortiment de fromages et laitages | Assortiment de fromages et laitages |
| DESSERT | Fruit de saison Cocktail de fruit Crème renversée | mousse aux chocolat Crème pistache Fruit de saison | | Fruit de saison Muffins à la myrtilles Flan au chocolat | Fruit de saison Compote de fruits Donut |



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