




















Semaine du 08 au 12 Novembre 2021, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de chou rouge bio  Macédoine de légumes à la mayonnaise	Salade de concombres sauce yaourt Salade de haricots verts BIO 	Pomelos au sucre  Pizza Maison		Cake au fromage maison  Salade César
PLAT PROTIDIQUE	Bœuf bourguignon Filet de poisson frais selon arrivage 	Lasagnes végétariennes façon bolognaise maison  	Filet de poisson frais selon arrivage  Filet de poulet au citron Poisson selon arrivages		Gratin de poisson maison Filet de poisson frais sauce vierge 
ACCOMPAGNEMENT	Frites Carottes fraîches	Œuf à la florentine	Purée de patates douces maison  Brocolis vapeur	Férié	Blé concassé Julienne de légumes
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Compote de fruits ou Fruit de saison bio  ou Tarte tatin maison 	Flan caramel maison  ou Poire pochée ou Fruit de saison	Crème brûlée  ou  Cookies maison ou Fruit de saison		 Fruit de saison bio Panna cota aux fruits rouge ou Moelleux aux poires maison 



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