





Semaine du 15 au 19 Novembre 2021, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Salade de crudités composées</b> Velouté de potiron	<b>Betteraves en salade</b> Salade de pâtes		 <b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> Pâté de campagne	<b>Menu végétarien</b> <b>Céleri rémoulade</b> Fond d'artichaut vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	<b>Saucisse de volaille</b> Calamar à la romaine	<b>Filet de poisson frais selon arrivage</b>  Cuisse de poulet rôti au thym 		 <b>Hamburger</b> Choucroute de poisson	<b>Omelette aux fines herbes</b> 
ACCOMPAGNEMENT	<b>Potatoes</b> Haricots verts persillés	<b>Riz bio pilaf</b> Gratin de poireaux		<b>Chou</b> <b>Potatoes</b>	<b>Coquillettes bio au beurre</b> Blettes 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	Gâteau au chocolat maison  Bavarois aux fruits rouges <b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b> Flan pâtissier maison Mirabelles au sirop		<b>Compote de fruits</b>  Fruit de saison bio Gâteau au yaourt Maison 	<b>Liégeois vanille</b> Crème chocolat  Fruit de saison

 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