

Semaine du Lundi 17 au 21 Octobre 2022

, le Chef vous propose



MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
	MIDI	SOIR	MIDI	SOIR	MIDI	SOIR	MIDI	SOIR	MIDI
ENTREE	Pastèque	Paté de campagne	carottes rapées	Salade de pâtes	Terrine de saumon	Paté en croûte	Courgettes rapées	Segment de pomelos	Paté de foie
	Friand à la viande	Assiette fraîcheur	Saucisson à l'ail fumé	Andouille	Assiette fraîcheur	Lentilles vinaigrette	Roulade de jambon aux olives	Tomates feta olives vinaigrette	Chou fleur vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Chipolatas	Moussaka	Steak de poulet	Croque monsieur	Sauté de dinde provençale	Ravioli de bœuf	Escalope viennoise	Kebab	haché de veau poêlé
	Colin	Filet de poisson meunière	Nuggets de poisson	Colin	Brandade de poisson	Filet de poisson meunière	Paupiette de poisson	Saumonette	Moules à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes au beurre	Riz	Semoule	Blé	Pomme de terre	Boulgour	Purée	Frites	Frites
	Chou fleur	Brocolis	Légumes couscous	Fondue de poireaux à la crème	Chou de bruxelle	Ratatouille	Salsifis	Carottes au beurre	Haricots beurre
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages ET LIEGEOIS ET CREME DESSERT								
DESSERT	Tarte citron	Paris Brest	Beignet au pomme	Abricots au sirop	Gateau chocolat maison	Liégeois chocolat ou vanille	Ile flotante	Flamby caramel	Gateau maison
	Salade de fruits	Mousse chocolat	Compote de fruits	Crème dessert vanille	Cocktail de fruits au sirop	Mousse nougat	Compote de fruits	Tarte au flan	Cocktail de fruits au sirop
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN