



Entre 2 Cours au 18 Janvier 2019, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	friand fromage Salade bar	tomates vinaigrette Salade bar		Salade coleslaw Salade bar	pate en croute Salade bar
PLAT PROTIDIQUE	Saucisses de toulouse	Pate bolognaise		paupiettes de veau Sauce dijonnaise	Filet de colin Sauce au vin blanc
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles au jus Carottes	Poelé de légumes		Pomme de terre vapeur Choux fleur	Riz Pilaf Haricot vert persillés
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Cocktail de fruits Ile flotante Fruit de saison	liégeois Tarte aux fruits Fruits de saison		Flan caramel Biscuits Fruit de saison	Compote de fruits Roulé à la fraise Fruits de saison
Végétarien	Les Produits biologiques	Le produit maison "Simple et bon"		Les produits locaux	

toute l'équipe vous sous souhaite un bon appétit !

menus sont réalisés par les Diététicienne de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN
gras, choix conseillé GEMRCN