



Semaine **Entre 2 Cours** du 8 Février 2019, le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Saucisson à l'ail Salade bar	friand au fromage Salade bar		Salade de pois chiche marocaine Salade bar	carottes rapée vinaigrette Salade bar
PLAT PROTIDIQUE	Paupiette de veau	Sauté de porc au curcuma		Quenelles sauce forestiere	Poisson meunière
ACCOMPAGNEMENT	Purée de carotte et pomme de terre	Riz créole Julienne de légumes		Macaronis Salsifis persillés	Poelé de légumes Boulgour
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 biscuits Fruit de saison	Salade de fruits exotique Liégeois au chocolat Fruit de saison		Fromage blanc avec coulis biscuits Fruit de saison	Salade de fruits Pâtisserie fruit de saison
Végétarien	Les Produits biologiques	Le produit maison "Simple et bon"		Les produits locaux	

Toute l'équipe vous sous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN