



Semaine du

6 avril

10 avril

, le Chef vous propose

ENTREE	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI Nomade Thaïlande		MIDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	
ENTREE			<b>Assiette de crudité</b> Friands Mousse de Carotte au St moret	Salad'Bar	<b>Salade Composée</b> Rosette et son beurre Salade d'endives au bleu	Salad'Bar	<b>Verrine avocat, crevettes, mangue</b> Carottes râpées cumin, miel Accra de morue	Salad'Bar	<b>Salade sud-américaine</b>  Oignons rings
PLAT PROTIDIQUE			Haut de cuisse <b>Dos de merlu</b>	Aiguillette pané Filet de poisson sauce vierge	<b>Steak Haché</b> Papillote de poisson	Rôtie Brochet poisson	<b>Pâtes thaï poulet au soja</b> Dos de merlu au curry	tartiflette party 0	<b>Saucisse de chez Antoin local</b> Calamars a la romaine
ACCOMPAGNEMENT			<b>Champignon persillé</b> Purée de pomme de terre	Crumble de légumes Semoule	<b>Courgettes sautées</b> Purée de pois cassée	Poêlée de légumes aux aubergines Lentilles	<b>Nouilles chinoises</b> <b>Légumes Façon Wok</b>	0 0	<b>Légumes sauté</b> pâte
LAITAGE			Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT			Tarte au chocolat Yaourt aromatisé <b>Fruit de Saison</b>	Crème vanille Yaourt aromatisé Fruit de Saison	Tarte au pomme maison Fromage blanc crème de marrons <b>Fruit de Saison</b>	Beignet a la Framboise Fruit de Saison	Flan COCO Panna cotta mangue fruit de la passion <b>Fruit de Saison</b>	0 0	donuts chocolat donuts sucre <b>Fruit de Saison</b>



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

**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

