



Semaine du 05 au 09 Décembre 2022 , le Chef vous propose



	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
MIDI / SOIR	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir
ENTREE	Batavia et ses croustons Crêpe au fromage Salade de Pépinette au surimi	Salade bar	Salade de riz à la Niçoise Rillettes du Mans Pois chiche vinaigrette	Salade bar	Salade du chef	Salade bar	Coleslaw Salade Mexicaine Œuf dur mayo	Salade bar	Salade verte Rosette et cornichon Salade de pdt au thon	
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de veau Marengo Pilon de poulet tex mex	Bruschetta	Boulette de bœuf Sauce Barbecue Pavé de poisson Provençale	Emincé de poulet au curry	Lasagne Maison 		Steack haché sauce ketchup Omelette au fromage	Haché de veau sauce barbecue	Sauté de porc Beignet de poisson	
ACCOMPAGNEMENT	Potatos Petits pois carottes	Salade verte	Coquillettes Ratatouille	Hyvets Persillés	Légumes		Poelee du meunier Haricots fin en persillade	Poelee de légumes	Gratin de brocolis Pomme purée	
LAITAGE	Yaourt nature Mimollette Vache qui rit	Yaourt nature bio	Yaourt nature St Paulin Boursin	Coulommier	Yaourt nature	Fromage blanc sucré	Yaourt nature Brie Boursin A&FH	St Môret	Yaourt nature Tomme Rondelé aux noix	
DESSERT	Corbeille de fruits Mousse au chocolat Barre bretonne	Cocktail de fruits	Beignet pomme et framboise Ananas a croquer Corbeille de fruits	cookies	Corbeille de fruits Flan au caramel	Corbeille de fruits	Pêche au sirop Corbeille de fruits	Yaourt de Savoie	Rose des sables Compote de pommes Corbeille de fruits	



Produit de la FERME CORALYS



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux

newrest
restauration

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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