FERME attitud' | Le Chef vous propose | 2 novembre | 6 novembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	**Carottes râpées au citron**	**Soupe de patates douces et lait de coco**	**Salade de pate**	Salade verte de saison
	Mesclun vinaigrette	Pousse d'epinards	Iceberg	**Salade d'endives au noix**
	Saucisson à l'ail	Salade d'agrumes surimi	Velouté de courges	Betteraves vinaigrette
	Chou-fleur sauce cocktail	toast au thon	Quiche au champignons	Macédoine
PLAT PROTIDIQUE	**Poulet facon tasty crousty**	**Merguez**	**boulette de bœuf au curry**	**Pilon de poulet roti**
	Filete de colin sauce aux herbes	Couscous vegetal	Marée fraiche sauce Aurore	Poisson pané sauce Tartare
ACCOMPAGNEMENT	**Riz créole**	**Mélange de légumes oriental**	**Carotte fraiche**	**Farfalle**
	Haricots verts	**Semoule au jus**	**Pomme vapeur**	**Chou-fleur braisé**
DESSERT	**Yaourt nature**	Madeleine	Yaourt aromatisé	**Compote multifruit**
	Fruit	**Fruit**	Fruit	Fruit
	mousse speculoos	Creme pistache	Salade de fruits	Semoule au lait du chef
	Liégeois chocolat	Compote pomme et langue de chat	**Gateau à la poire**	Crème fouetée copeaux de chocolat

Les produits locaux | Recette contenant au moins un ingrédient Egalim | Végétarien | Les produits BIO | Préparé par notre chef

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

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