

Menu de la semaine 50 du 12 au 16 DECEMBRE 2022



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit!

Sous réserve des disponibilités de produits, les menus sont suseptibles d'être modifiés.

Midi	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi	Paradala	Vendredi 16
Entrées	Macédoine (a) "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Salade mexicaine (a) "Rien ne se perd" Salade composée du jour		Mousse de canard Pâté Richelieu Salade au saumon	Entrées du chef
Plat principal @	Saucisse Poisson FRAIS du jour	Boulettes Poisson FRAIS du jour		Suprême de volaille aux pleurottes Saumon	Plats du chef
accompagnements	riz BIO Choux de Bruxelles	pommes rissolée BIO melange de legumes BIO		Pommes Dauphines Gratin de chou romanesco	Accompagnements du chef
produit laitier	Assortiment de fromages et laitages fromage du jour	Assortiment de fromages et laitages yaourt		Assortiment de fromages et laitages Fromage blanc	Assortiment de fromages et laitages Fromage du jour
Desserts	mille feuilles Paris brest & Compote du jour BIO Corbeille de fruits	Gâteau au yaourt Dessert du chef Compote du jour BIO Corbeille de fruits	(Sin	Bûche au chocolat Bûche à la vanille Compote du jour BIO Corbeille de fruits	Desserts du chef Compote du jour Corbeille de fruits
En marron Viande fraiche En bleu laitages En vert fruits ou légumes frais	= Produits locaux = Produits biologiques = Viande origine France	= La ferme de Cœur = Végétarien	= Produits frais = Recette du chef		newrest restauration

Les 14 Allergènes les plus courants

A: Gluten B: Crustacé C: Œufs D: Poisson E: Arachide F: Soja G: Lait H: Fruits à coques I: Cèleri J: Moutarde K: Graines de Sésame L: Sulfites M: Lupin N: Mollusques Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte