













Semaine du 16 septembre au 20 septembre, le Chef vous propose



AROM' FRU.
ET BAIES



	LUNDI	MARDI	CHINE	JEUDI	
ENTREE	 Lentilles vinaigrette	Betteraves vinaigrette	 Tomate vinaigrette	Crudités BIO	 Terrine de campagne*
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de chou-fleur	 Farfalle à la bolognaise (plat complet)	Nems de dinde	 Rôti de porc* sauce au Neufchâtel AOP	 Cœur de colin aux baies roses
ACCOMPAGNEMENT	 Fondue de poireaux		 Riz cantonnais (sans viande)	 Pommes vapeur	Carottes
LAITAGE	Camembert BIO	Emmental à la coupe	Petit fruité BIO		
DESSERT	Purée de pommes BIO	Fruit	Flan coco maison	 Yaourt aromatisé framboise de la ferme du Vieux Puits	Chou vanille



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest