



**Au cœur
de la Maison**

by Newrest

LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 22 au Dimanche 28 avril 2024 :

LUNDI MIDI
Concombres et tomates
Filet de poisson
Julienne de légumes et Farfalle
Chevre
Glace

GÔTER
Gateau speculos

LUNDI SOIR
Potage
Salade de pomme de terre
Museau vinaigrette
Rouy
Pomme cuite

MARDI MIDI
Taboulé
Boulettes de volaille
Carottes et Petits pois
Emmental
Entremets caramel

GÔTER
Gateau aux amandes

MARDI SOIR
Potage aux champignons
Pâtes aux légumes provençaux, pois chiche et fromage
Cantadou
Fruit

MERCREDI MIDI
Salade de radis
Boudin (noir ou blanc)
Purée et Pomme cuite
Camembert
Salade de fruits

GÔTER
Gateau coco

MERCREDI SOIR
Potage aux vermicelles
Gratin de légumes
Brie
Liégeois vanille

JEUDI MIDI
Repas partagés de Mm Dubois
Macedoine
Cassoulet de canard
Tomme savoie
Fromage blanc coulis de fraise

GÔTER
Roulé à la confiture de framboise

JEUDI SOIR
Soupe de potimarron
Accras de morue
Pâtes
Cantal
Fruit

VENDREDI MIDI
Carottes râpées au cerfeuil
Poisson frais du marché
Riz et Fenouil braisé
Pont l'éveque
Mousse au chocolat

GÔTER
Quatre quart

VENDREDI SOIR
Soupe de brocolis
Roulé jambon macédoine
Fromage de brebis
Yaourt aromatisé

SAMEDI MIDI
Betteraves à l'échalote
Bavette grillée
Coquillettes et épinard
Coulommiers
Fruit

GÔTER
Gateau au chocolat

SAMEDI SOIR
Velouté de poireaux
Feuilleté chèvre
Salade verte de saison
Carré frais
Compote de fruits

DIMANCHE MIDI
Pâté de foie
Escalope de dinde sauce au citron
Pomme noisettes et brocolis
Tonette de brebis
Tarte fine aux fruits

GÔTER
Gateau vanille

DIMANCHE SOIR
Potage aux petits pois
Tarte aux légumes
Salade verte
St Môret
Fruit



La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais



La majorité de nos préparations sont réalisées dans nos cuisines