



**Au cœur
de la Maison**

by Newrest

LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 29 avril au Dimanche 5 mai 2023 :

LUNDI MIDI

Salade de concombre et dés de tomate
Lasagne bolognaise
Salade verte
Rouy
Pain perdu

GÔTER

Gateau vanille

LUNDI SOIR

Potage de celerie
Gratin de carotte et courgette fraiche
Salade verte
Boursin
Compote

MARDI MIDI

Poireaux vinaigrette
Dos de lieu noir
Pomme de terre vapeur et poêlée de légumes
Bleu
Poire pochée

GÔTER

Gateau chocolat

MARDI SOIR

Velouté de légumes
Timbale de riz à la volaille

Camenbert
Fruit

MERCREDI MIDI

Céleri rémoulade
Rôti de porc à l'estragon
Lentilles et Carottes braisées
Tomme
Compote de fruits

GÔTER

Gateau aux pomme

MERCREDI SOIR

Soupe de carottes
Croque monsieur
Salade verte
tartare
Entremets pistache

JEUDI MIDI

Repas partagés de Mm DUBOIS (RDC-C)
Macédoine

CASSOULET DE CANARD

Chevre
Fromage blanc au coulis de fraise

GÔTER

Roulé à la confiture de
framboise

JEUDI SOIR

Soupe de céleri
Pâtes à la carbonara

Coulommier
Fruit

VENDREDI MIDI

Radis beurre
Filet de poisson
Riz créole et courgette
Pont l'éveque
Fromage blanc et confiture

GÔTER

Gateau aux amandes

VENDREDI SOIR

Soupe de carotte
Tarte à l'oignon
Salade verte
Fromage de brebis
Salade de fruits

SAMEDI MIDI

Salade d'endives
Escalope de dinde viennoise
spaghetti sauce tomate
Emmental
Fruit

GÔTER

Gateau coco

SAMEDI SOIR

Soupe de vermicelles
Omelette florentine
Salade verte
Cantadou
Semoule au lait du chef

DIMANCHE MIDI, Pâques

Assiette de charcutrie
Gigot d'agneau
Flageolets et Haricots verts à l'ail
Brie
Brownier

GÔTER

Quatre quart

DIMANCHE SOIR

Soupe de poireaux
Quiche lardons et légumes
Salade verte
Cantal
Flan caramel



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



La majorité de nos préparations sont
réalisées dans nos cuisines