

4 au 8 Septembre 2023

NOM DU RESTAURANT



MIDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Betterave rouge HVE
vinaigrette



Tomate vinaigrette



KOLOR
by newrest

Carottes rapées à
l'orange



Salade piémontaise



Menus de substitutions :

Menu Végétarien

PLAT

Cordon bleu de
volaille

Spaghetti au fromage
et petits légumes



Poulet tikka massala



Colin MSC sauce
aurore



Menus de substitutions :

Crousti fromage

Colin à la sauce crème
orangée

GARNITURE

Coquillettes

PLAT COMPLET

Riz créole

70% Batonnets de
légumes à la crème
30% Blé

LAITAGE

Petit suisse

Yaourt sucré

Mimolette

Brie

DESSERT

Liégeois vanille

Fruit



Gâteau P4C à
l'abricot



Crème dessert au
chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Nous te souhaitons un bon appétit !

