

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Rillettes de Sardines</b> carottes rapées citronnées	<b>salade cœur de palmier</b> friand aux fromages		<b>Salade de quinoa et raisins secs</b> Duo d'avocat tomate	<b>Taboulé à la menthe</b> salade de surimi
	<b>Pates Sauce Bolognaise</b> merlu grillé	<b>Fricassé de poulet aux olives</b> Gratin de poisson		<b>Tortellinis au fromage</b>	<b>Colombo de poissons Calamars Frits</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Epinards à la Crème</b> PATES	<b>Purée de pommes de terre</b> Flageolets		<b>poellée d'autrefois</b>	<b>Riz Basmati</b> carottes braisées
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	<b>assortiment de pâtisseries</b> compote de pomme Fruits de saison	<b>Crème chocolat</b> Panna cotta Fruits de saison		<b>Salade de fruits de saison</b> Tarte aux quetsches Semoule au lait	<b>Fruits de saison</b> Tulipe aux fruits rouges Mousse à la vanille

Végétarien

Les Produits biologiques

Le produit maison "Simple et bon"

Les produits locaux

Tout(e) l'équipe vous souhaite un bon appétit!



Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN  
En gras, choix conseillé GEMRCN