

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Maquereaux à la moutarde</b>	<b>Salade de tomates persillées</b>		<b>Salade de quinoa et raisins secs</b>	<b>Betteraves persillées</b>
	Salade cesar	Thon avocat		Celeri remoulade	Demi Pomelos au sucre
PLAT PROTIDIQUE	<b>BURGER</b>	<b>Poulet Roti</b>		<b>Croque monsieur végétarien</b>	<b>Filet de cabillaud sauce beurre blanc</b>
	Pavé de saumon grillé sce vierge	Colin meunière		poisson selon arrivage	Cordon Bleu
ACCOMPAGNEMENT	<b>Poêlée de brocolis</b>	<b>Pâtes au beurre</b>		<b>Haricots verts à l'ail</b>	<b>Riz Basmati</b>
	Frites	Carottes braisées		Pommes de terre	Ratatouille
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	<b>Choux à la crème</b>	<b>Crème vanille</b>		<b>Salade de fruit de saison</b>	<b>Fruits de saison</b>
	liégeois	Gâteau au yaourt		Muffin aux pépites de chocolat	Bavarois aux fruits rouges
	Fruits de saison	Fruits de saison		Flan	Tarte aux pommes

**Menu Végétarien**


Végétarien



Les Produits biologiques



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux

**Toute 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