

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Courgettes râpées</b> Radis à croquer	<b>Macédoine vinaigrette</b> Œuf mimosa		<b>Gaspacho</b> Bruschetta du chef	<b>Taboulé à la menthe</b> Concombres en rondelles
PLAT PROTIDIQUE	<b>Merguez a la provençale</b> Dos de Cabillaud à la tomate	<b>Emincé de bœuf aux oignons</b> Poisson pané citron		<b>Moussaka végétarienne</b> 	<b>Poisson frais selon arrivage</b> Poulet rôti aux herbes de Provence
ACCOMPAGNEMENT	<b>Pommes au four fromage blanc aux herbes</b> Haricots beurre	<b>Pâtes</b> Légumes du jour		Riz	<b>Epinards hachés à la crème</b> pommes dauphine
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
	Fruits de saison	<b>Fruits de saison</b>		<b>Gaufre liégeoise</b>	<b>Salade de fruits frais</b>
DESSERT	<b>Mousse chocolat cigarette russe</b> Abricots au sirop	Génoise à la confiture Crème pralinée		Crème brûlée Fruits de saison	Eclair au chocolat Tarte aux fraises

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 Diététicienne de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN  
 En gras, choix conseillé GEMRCN