



Semaine du 22 au 26 Novembre 2021, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu végétarien				
ENTREE	Oeuf dur mayonnaise Salade Mexicaine	Salade croustons fromage Terrine de légumes		charcuterie Wrap du chef maison	Poireaux vinaigrette Sardine aux citron
PLAT PROTIDIQUE	Couscous d'agneau Couscous de poisson	Chili sin carné 		Veau marengo Filet de poisson frais selon arrivage	Brandade de morue Nugget's de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Semoule bio Légumes couscous	Riz basmati Harricots rouges épicés		Farfalles Brocolis bio braisés	Pommes vapeur bio Haricots verts à l'ail
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Fruit de saison bio Cocktail de fruits ou Crème renversée	Pomme au four ou cookies maison Fruit de saison bio 		Fruit de saison bio Gâteau à l'ananas ou Mousse au chocolat maison	Fruit de saison Compote de fruits bio ou Muffins à la myrtilles maison



Végétarien



Les produits biologiques



Le produit maison "Simple et bon"



Poisson frais



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

newrest
restauration