



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Salade verte au thon</b>	<b>Segment de pamplemousse</b>		<b>Œuf dur mayonnaise</b>	<b>Carottes râpées fraîches bio à l'orange</b> 
	Guacamole frais maison chips	Dés de betteraves et maïs		Salade César	Poireaux vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	<b>Blanquette de veau</b>	<b>Bolognaise de lentilles</b> 		<b>Tartiflette du chef</b>	<b>Filet de colin sauce romarin</b>
	Poisson pané et tranche de citron			Dos de colin aux agrumes	
ACCOMPAGNEMENT	<b>Coquillettes au beurre</b>	<b>Boulgour</b>		<b>Pommes de terre fraîches vapeurs</b>	<b>Choux</b>
	Brunoise de légumes	Poêlée forestière		Salsifis à la tomate	Riz pilaf
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	<b>Tarte au flan</b>	<b>Cookies ou</b>		 <b>Galette des rois ou</b>	<b>Compote de fruits ou</b>
	Banane au chocolat ou Fruit de saison	Salade de mandarines fraîches ou Fruit de saison		Fruit de saison bio  ou Cocktail de fruits	Gâteau au chocolat noisette du chef ou Fruit de saison



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