

Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis beurre Salade de blé à la feta	Velouté de courge bio fraîche maison  Surimi mayonnaise au curry		Salade d'haricots verts Salade d'agrumes fraîche	Salade mexicaine Salade coleslaw fraîche
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de bœuf aux olives Omelette aux herbes	Paupiette de veau au jus corsé Filet de Merlu meunière et citron		Poisson frais selon arrivage Steak haché au jus	Gnocchi poêlés aux épinards et ricotta du chef 
ACCOMPAGNEMENT	Purée de carottes du chef Pâtes	Semoule Brocolis vapeur		Frites Choux de Bruxelles	- Haricots beurre
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Gâteau au citron du chef ou Pruneaux au citron ou Fruit de saison	Pomme au four fraîche cœur confiture du chef ou Mini choux fourrés à la crème vanille du chef ou Fruit de saison		Fruit de saison bio  ou Gâteau à la noix de coco du chef ou Fromage blanc au coulis de fruits rouge	Fruit de saison ou Crème au caramel ou Financier aux amandes du chef

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